

鉴 赏 与 品 味 系 列

白葡萄酒 鉴赏手册

Godfrey Spence 编著

上海科学技术出版社·香港万里机构

*The
White Wine
Companion*

A Connoisseur's Guide

白葡萄酒 鉴赏手册

Godfrey Spence 编著

上海科学技术出版社·香港万里机构

Original title : The White Wine Companion
Copyright © 1997 Quintet Publishing Ltd.
All rights reserved.

This book was designed and produced by Quintet Publishing Ltd.
6 Blundell Street, London N7 9BH

白葡萄酒鉴赏手册

© 2000 by Wan Li Book Co., Ltd. and Shanghai Scientific & Technical Publishers.
Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

鉴赏与品味系列

白葡萄酒鉴赏手册

编 著 者 : Godfrey Spence

策 划 总 监 : Richard Dewing

美 术 总 监 : Silke aun

策 划 编 辑 : Clare Hubbard

原 著 编 辑 : Andrew Armitage

摄 影 : Adrian Swift, Philip Wilkins

插 图 : Louise Bou

中文版译者 : 樊毓斐

中文版编辑 : 何丽川

出版者 : 上海科学技术出版社 · 香港万里机构

发行者 : 上海科学技术出版社

上海瑞金二路 450 号

承印者 : 中华商务彩色印刷有限公司

出版日期 : 2000 年 1 月第 1 版

2001 年 3 月第 3 次印刷

版权所有 · 不准翻印

ISBN 7-5323-5359-1/TS · 468

白葡萄酒
鉴赏手册



VALLEE DU

DAUMAS

L7/018310

MA
DE
DAUMAS



VIN DE PAYS
HAUTE VALLEE

A.C. 12.9% BY VOL.
PRODUIT DE FRANCE

MIS EN BOUTEILLE

目 录

前 言	6
-----------	---

第一部分

白葡萄酒常识

7

简 史	8
葡萄酒的酿造	13
葡萄的品种	26
葡萄年	33
葡萄酒的选购	35
葡萄酒的贮藏和饮用	37
试 酒	42
葡萄酒与食物	46

第二部分

白葡萄酒全录

49

术 语	253
鸣 谢	255



前言

白葡萄酒向来是人们进餐时的良伴，它让众多的酒客领略到葡萄发酵后给人们带来的欢乐。全世界都出产白葡萄酒。它能使人精神焕发，心身舒泰，当然还能解渴，使人陶然而醉。葡萄酒能增进食欲，帮助消化。一杯冰白葡萄酒在手，人们交谈也更加无拘无束。尽管如此，也许正因为如此，我们常常把它忽视了。饮宴中人们会细细斟酌紫红酒 (claret)，或因勃艮第 (Burgundy) 红葡萄酒而拨动心弦，然而他们饮白葡萄酒的时候却几乎毫不在意。兴许他们正听着背景音乐，只要一杯酒在手，其余什么都不管了。

他们这样做其实是错过了许多精彩的兴味。白葡萄往往比红葡萄更具异香之质，而酿造能让它的芳香更上层楼。白葡萄酒往往不像红葡萄酒那样贮藏愈久愈好，而能发展其复合性，在瓶中渐渐演化、增加风味的白葡萄酒就更少了。不过这样的白葡萄酒也还是有的。

这本书的目的是鼓励你去涉足白葡萄酒的广阔领域，亲身感受一下白葡萄酒的芬芳，从你的饮酒实践中获得更多体验。你将充满信心，你会明白你付出的钱是非常值得的。



*Wine is a friend,
Wine is a joy,
Like sunshine,
Wine is the birthright of all .*

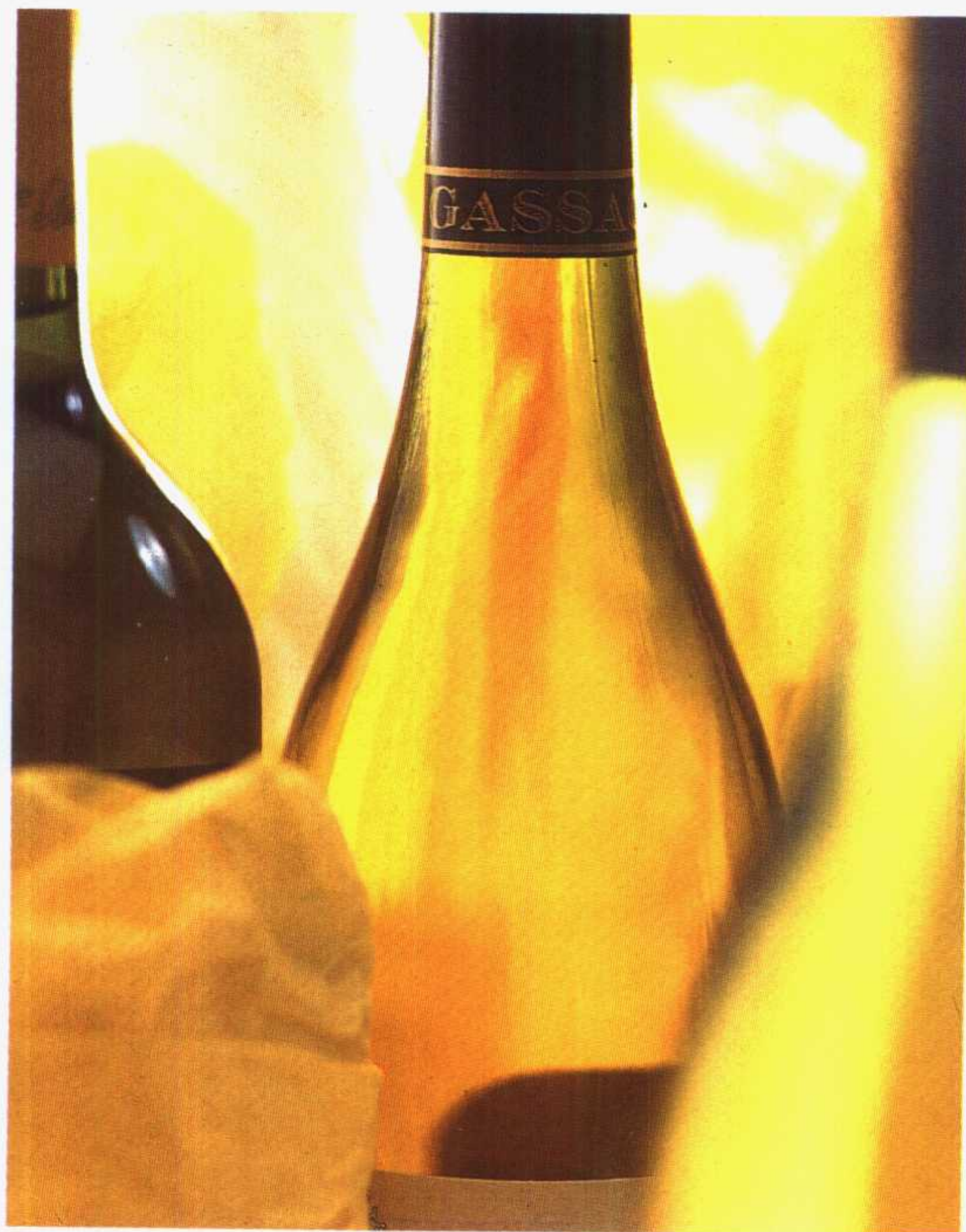
伴送一生唯有，
沉迷千日無過。
恰如水土陽光，
人世杯中真我。

摘自葡萄酒先人安德烈·西蒙
(Andre Simon) 的韵文



第一部分

白葡萄酒常识



简 史

葡萄酒一直是人类文化的组成部分，但它很可能先于人类文化就产生了。当“人”最初开始向人类社会转变的时候，酒可能已经被发现了。尽管人们知道酿酒的最初时间，但人类的祖先确实是“发现”酒而非“发明”酒。野生葡萄是世界许多地方受欢迎的食物，那些采集葡萄的人，也就采集了酿酒所需要的原料。

葡萄中含有糖、酸及带香味的物质，经过一定的化学变化，它们会变成酒。促使糖类转变成酒精的是酵母，它们生长在植物的茎上，在表皮上大量繁衍。最早的酒可能是在早期狩猎、采摘时代，野生葡萄在人们的某一容器中自然发酵形成的。这样的酒保存时间不长，因为制造它的天然酵母菌很快就会被一种名为醋菌属 (*Acetobacter*) 的细菌所代替，从而很快把酒变成醋。

尽管我们不知道最早的葡萄酒何时产生，但可以肯定，早期的葡萄酒受人重视，主要是由于它的功效，而不是由于它的复合的芳香或入口时的优雅的味道。

由考古学考证可以判定人类首次真正酿酒是在大约 10 000 年以前。在土耳其、黎巴嫩、叙利亚和约旦都发现了新石器时代 (约公元前 8 000 年) 积存的大量的葡萄种子，说明当时葡萄不仅仅用于吃，更主要的是用来榨汁酿酒。这些酒来自于野生葡萄。种植葡萄的最早证据，来自于石器时代之后大约 3 000 年的格鲁吉亚。

在犹太教—基督教世界里，最早提到葡萄种植是在《创世纪》第九章。当方舟着陆后，诺亚开垦了一片葡萄园，后来的收获使他兴奋不已。基督徒因此相信酒的酿造可以追溯到大洪水时代。无论如何，诺亚掌握了葡萄种植和酿酒这一确切的事实，说明在大洪水之前的时代，葡萄酒已经是人们日常生活的一部分了。

关于葡萄酒的起源地，我们可以较为肯定。位于黑海南部，横跨高加索的地区最有可能是用葡萄酿酒 (*Vitis vinifera*)

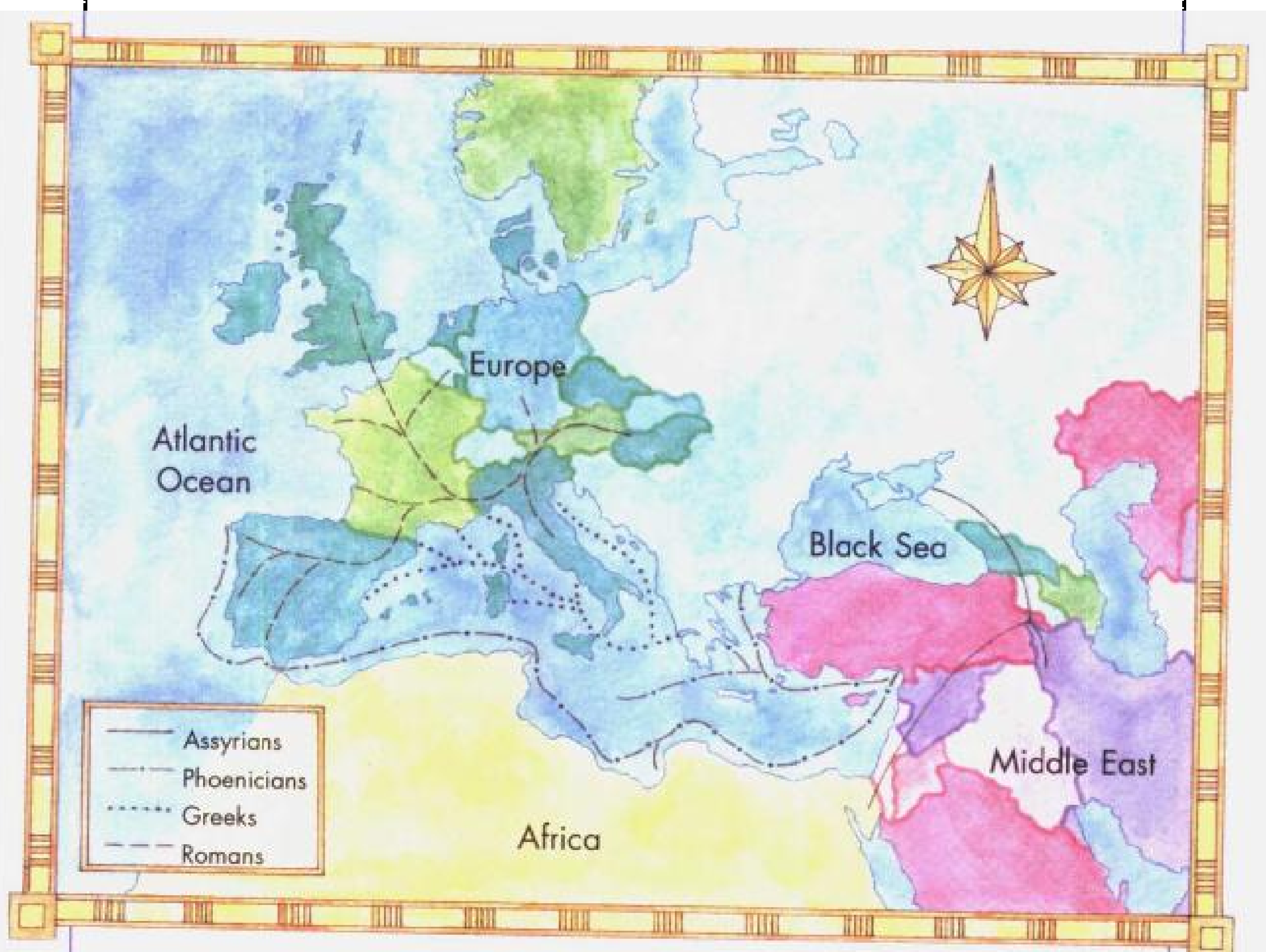
的发源地。

从那里，葡萄扩展到了地中海的东部边界并传至整个中东。缪士喀 (Muscat) 和席拉 (Syrah，在澳大利亚它被称作 Shiraz) 被认为是今日各种葡萄的最古老的祖先，它们的名字即证明了有组织的葡萄种植是起源于中东的。

葡萄酒与古代文明

古代埃及人种植了葡萄。通过保存完好的古迹，我们可以获得关于有组织的葡萄种植活动的最古老的图画资料。底比斯古墓的壁画详细描画了酿酒的每一个过程，从葡萄采摘到把加工好的成品用船运往尼罗河下游的各个环节。壁画中甚至有采摘人统计收获量的细节，因为在许多酿酒厂的入口处都放有古代的台秤。

看上去这些葡萄酒大多是红葡萄酒。壁画上描绘的是温



葡萄起源于高加索地区，并随古代文明的西迁而扩展至中东和欧洲



暖气候生长的黑葡萄。今天酿制最好的波特 (ports) 酒所采用的脚踩方法，在画中也很清楚地看到了。北非炎热的气候下，葡萄生长得过于成熟，使最后酿造出的酒，乙醇含量很高。贮存用的是双耳细颈瓶，用粘土密封。通常，酿酒师会在密封处印上葡萄的年份，如果够清楚，这便是我们所知道的葡萄酒藏酿时间的最早的证据。



青铜时代末期的
双耳细颈瓶

随着古代文明的演变，葡萄栽培和葡萄酒酿制技术向地中海北海岸迁移。在文化上占优势的国家，最初是克里特，然后是迈锡尼，这两个富庶的贸易国家都认识到了酒的价值，于是开始从事酒的贸易。更晚一些的荷马 (Homer) 在其史诗《伊利亚特》中，多次提到了葡萄酒，这表明它对人类文明多么重要。

迈锡尼被一支不知名的军队灭亡后，逃亡者迁徙到希腊大陆，同时也带来了葡萄园和橄榄园的栽培技术。逐渐地，希腊人迁徙到了现在的意大利，当时他们称之为 Enotria，意为葡萄的土地，那里盛产葡萄。

在罗马帝国的整个历史中，通过意大利，大多数西欧国家开始发展了葡萄种植和酿酒技术。尽管少数地区宣称是腓尼基人——一个古代海上叙利亚民族——为他们引进了葡萄，但大多数地区谈到酿酒史时，都是这样开头的：“罗马人首先将葡萄带到了……”

新世界

葡萄向世界其他地方的传播几乎是与探险时代同时开始的。早期的探险者是西班牙和葡萄牙人，西班牙和葡萄牙都信奉天主教并且都是主要的产酒国。说他们出海时不带酒，



15世纪手稿所绘画的葡萄种植和葡萄酒酿制情况

不带些葡萄树插枝以便他们上岸时建立葡萄园是不可想象的。最初的新世界葡萄园是16世纪早期在中美洲和南美洲建立的。很快，葡萄种植就沿着北美洲和南美洲的西海岸地区继续推广，那里现在仍是主要的葡萄产地。

17世纪上半叶，东海岸的早期移民沮丧地发现他们精心栽种和看管的葡萄总是不能成活，而森林里却长满了野生葡萄。现在我们已经知道，当地土生葡萄是不同的品种，它们能够忍受或抵御当地的疾病和虫害、粉孢菌 (oidium) 和葡萄根瘤蚜 (phylloxera) 的侵害，而欧洲种的葡萄却不具有这种能力。后来这些植物病虫害偶然被带到了欧洲，给整个欧洲大陆造成了毁灭性的打击。幸运的是，治愈的办法与造成灾害的祸根是同一来源。现在，所有的欧洲种葡萄都是嫁接在美洲种葡萄的根茎上，这样就可以抵御葡萄上的寄生虫。

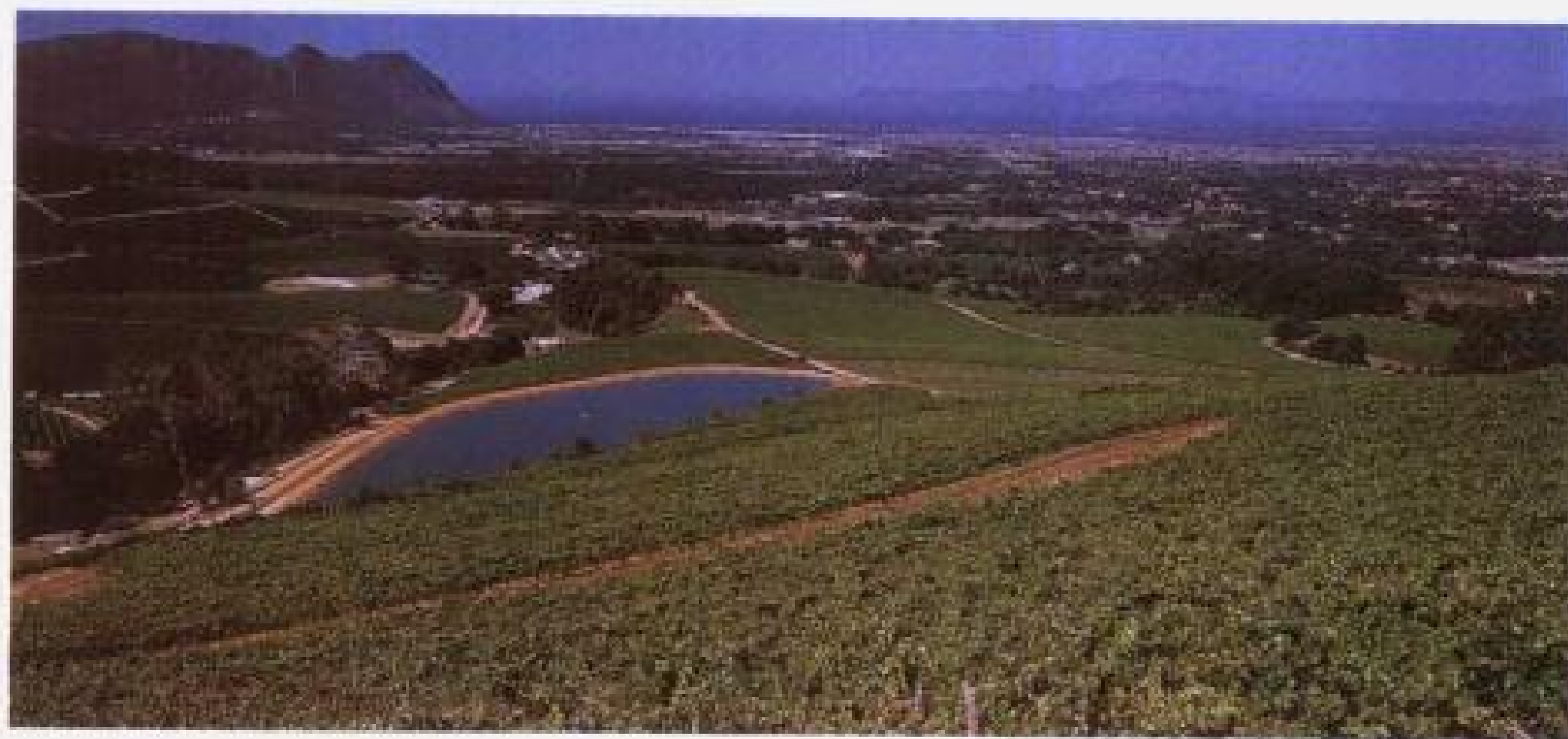
撒哈拉沙漠以南非洲的首株葡萄是17世纪后半叶在殖民地荷兰角 (Dutch Cape) 种下的。当时，它连同其他水果一起被带到这里，以供应开往东印度的远洋轮。澳大利亚和新西兰的葡萄种植起源于南非，这两个国家最初的葡萄插枝来源于南非的好望角 (Cape)。

生产出来的酒主要在当地市场上销售：意大利人总是喝当地村庄产的酒，葡萄牙人或法国人也一样。如果说今天是

这样，那么在大运输系统还未建立的过去，就更是毋庸置疑的了。难怪古老的书籍和葡萄酒名录所列的葡萄酒品种是那样的少。

某些地区专事出口，通常是由于它们具备出口的设备而不是由于合适的地缘。波尔多(Bordeaux)是靠近吉伦特河的港口，而这条大河很利于航行。雪利酒(Sherry)和波特葡萄酒都是由岸上从西班牙西南部港口城市加的斯(Cadiz)和葡萄牙西北部港口城市波尔图(Porto)船运来的，这两个城市都在河岸边。这些酒曾在向世界市场进军的竞争中独占鳌头，而且在相当长的一段时间内享有卓著的声誉，其他地区不敢望其项背。但其他国家从老牌强国那儿学得了经验，现在它们已经飞快地赶了上来，而且在科技方面已经快速超过了老牌强国。

“新世界”没有被陈规和传统所束缚，故关注市场，并能提供足够的酒来满足市场的需要。它的优势在于果味较浓的酒，这样的酒更易于被新酒客所接受，并且在出售时即可饮用。“旧世界”不得不重视这一现象，现在正从中获得经验。许多位于最古老地区的葡萄园和酒厂，现在都以拥有一位在澳大利亚或加利福尼亚受过训练的酿酒专家为荣。



南非最早的葡萄园座落于泰布尔山脉(Table Mountain)的山阴一侧

葡萄酒的酿造

到20世纪末期，酿制优质酒变得比以往任何时候都容易。酿得不好，谁都没有借口。积累了科学和经验上的所有知识，人们已经逐步解决了在过去几个世纪所发生过的绝大多数的失误。过去，一位酿酒师是从前辈那里学得酿酒工艺，出现问题时，他可以通过和村里的朋友讨论来解决，顶多是到邻镇寻求帮助。而现在，一个典型的酿酒师却是这方面的专家，他(或日渐增多的“她”)拥有酿酒专业的学位，通过大量的全球出版或电子传送的工业杂志，他可以获得该领域内的一切可得经验。

虽然如此，大多数葡萄酒仍不能使人欣喜有加。它们可能各有秘诀，但结果却差不多；它们的质量很稳定，但优良者稀少；好比只有合唱而没有独唱。酿出优质酒需要的不仅是专业知识技能，更需要对酒有感情。本书中提到的酿酒师，无一例外地都非常热爱这项事业。酿酒并不简单地是一项工作，它几乎是一种天生的爱好和才能。葡萄种植是农业活动，酿酒是工业过程，但是最杰出的葡萄园艺家和酿酒家们却能把他们各自的事业升华成为一门艺术。

葡萄种植

葡萄酒的质量如何，是由葡萄园的情况决定的。没有好的原材料，即上佳的葡萄，酿酒师是无法造出好酒的。这里，“上佳”的含义是“适合于要酿制的葡萄酒的款式”。想得到爽口的、中性香味的白葡萄酒，仅需要成熟而健康的葡萄；而酿制极甜的酒，如萧坦尼(Sauternes)酒，则需要因腐烂而萎缩、表面覆盖有霉菌的葡萄。

最好的葡萄来自顶级葡萄园。在勃艮第(Burgundy)，某基本公区(commune，产区内的基本区域)水准的葡萄园，与正土酒(Grand Crus，即顶好的园场，顶好的葡萄酒)的葡萄园可能只相距几米远，但酿出的酒差别可就大了。



意大利的一个平坦园场，葡萄被引枝而长得高

即使葡萄园所处的气候环境完全相同，葡萄品种也一样，但它们的土壤却可能有差别。土壤的化学组成、物理结构、所处海拔及日照等情况，对葡萄的成熟及对疾病的敏感性都有显著的影响。这些，庄主可以通过用引枝的方法或剪枝及有效喷洒农药，在一定程度上限制它，但决定葡萄最终质量的还是葡萄园的内在因素。

在欧洲，传统上最独特的酒来源于特定的、通常是非常小的葡萄园。不同来源的酒混和后会削弱各自的特征。实际上在法国，整个葡萄界的名号监控 (Appellation Contrôlée) 的

分级制度是以此为前提的。在“新世界”，规则与传统的抵触不是太激烈，于是酿酒师们方便地把来自不同葡萄园——通常相距很远——的葡萄混合酿制。对于优质酒而言，这样质量非但没有降低，反而有所提高。最重要的是，由不同土壤的葡萄酒按主从关系来调制的混合酒，比其中任何一种单品种酒的质量都要好。

然而这样的酒毕竟是例外。大多数最好的葡萄酒，其葡萄都



在莫舍尔 (Mosel)，葡萄须用独立杆子来引枝



来自单品种葡萄园，其中一些已有平均数十年甚至几个世纪的历史了。通常很难确切地解释为什么某葡萄园的土地比它相邻的要好。弗吉尔 (Virgil) 一直在写关于“山坡上的葡萄栽培”的题目，因此山坡被认为是出产优质葡萄的场所。日照充足将有助于寒凉地区的葡萄成熟；而在温暖地区，海拔增高会使葡萄所处的环境气温较低。

土壤的构造对葡萄的生长也有影响。排水性良好的土壤对葡萄有益，因此葡萄喜欢石质、板岩及白垩质的土壤，而粘土则应避免。劣质土壤会降低葡萄产量，但同时也会促使葡萄的根伸入更深的土层以寻求营养。这限制了产量，但质量与数量成反比，较少的葡萄意味着能酿出更好的酒。由于这个原因，葡萄园的主人们总是通过严格的整枝，甚至间稀葡萄植株来减少葡萄藤，让余下的葡萄果实更能集中精华。

葡萄园的自然条件再好，但如果对它管理不善，那也会一无所获。只有在葡萄园的日

常处理过程中的每一步都分外精心，种植者才有机会收获到优质的葡萄。甚至可以说，种植葡萄简直就是一场赌博。和所有农作物一样，葡萄受天气变异的影响。如果在春天遇上一场霜冻，在夏天遭到一场雹暴，收获期雨下个不停，这些都会毁掉一年的收成。

白葡萄成熟所需的日照比黑葡萄少，其自然酸度在酒的组成中占有重要位置。由于这些原因，最好的白葡萄品种均产自于较寒冷的地区。德国和新西兰都充分利用了它们的较寒凉的气候，酿出原味、新鲜的白葡萄酒。较温暖的国家，便要选择凉爽地带，如澳大利亚的雅拉狭谷 (Yarra Valley) 和西班牙的所蒙坦诺 (Somontano)。温暖的地区固然有利于葡



即使是机械化程度很高的葡萄园，整枝的工作通常也不得不由人工完成

萄的成熟，但酿成的酒却缺少了精致的特色。

收 获

白葡萄酒，可能是各种葡萄酒中最易酿制的，然而也可能是最难酿制好的。它简单到仅仅是葡萄汁的发酵。红葡萄酒酿造者关心的是能否从葡萄衣中获得颜色，而白葡萄酒酿造者则集中注意力在保持精致的果香上。要葡萄酒凝炼而有味道，那么对于酿酒过程的处理及低温环境都要作严格的要求。

采摘时机的选择是至关重要的。葡萄必须要已经成熟；究竟要成熟到何种程度，各种葡萄是不同的。因为成熟的葡萄在光合作用中会生成糖类并积聚在果实中。同时，果实中的

天然酸被分解。通过检测果实中汁液的密度可以容易地判断其成熟程度。这项检测多在葡萄园中进行，通过简单的光学仪器——折射计就能完成。如果要酿制无甜味的酒，一定要注意不能让葡萄过熟，否则会缺少最基本的酸味特征。



春天，整枝后的葡萄开始含苞

葡萄中糖与酸的浓度很容易测定，从中可以得出客观、科学的成熟程度。然而，现在似乎有这样的趋势：世界各地对质量相当敏感的酿酒师们又逐渐回复到看上去十分不科学的检测方法——亲口尝葡萄。好葡萄酒不仅含有酒精和酸，它还应包含更多的东西：酿酒师也试图发现葡萄中更多的成熟讯息。澳大利亚的研究活动为此指引了一个方向，但时至今日，电脑始终未能为味觉编写出一个程序。莫舍尔雷司令珍品 (Mosel Riesling Kabinett) 酒，虽然酒精含量仅为7度，依然给人以兴奋不已的感受。这也证明了葡萄的含糖量高，并不就代表了一切。

收获经常是使人筋疲力竭的。采摘者们分成小组，在葡



采摘葡萄是一项繁重的体力劳动

萄园内仔细寻找。他们用剪刀剪下葡萄串或用带有曲线刀刃、像小马刀似的钩子钩下葡萄，装入桶或篮中。装满后，把葡萄倒入小车，然后送去榨汁。采摘进度是很慢的，所花代价也越来越高。现在，雇请甘愿忍受多项辛劳与不适的采摘工人是一年比一年难了。原因很简单，因为这项工作劳累，辛苦，工资低，要睡集体宿舍——尽管晚饭很丰盛，酒可任饮。

地形并不会构成麻烦——即使最陡峭的山坡依然可以对付——不过人工采摘的最大好处是可以对葡萄进行挑选。并不是每串葡萄都是完美的：有些还没有成熟，有些则已经腐烂或发霉。有经验的采摘者就会放弃它们而只找那些完美的。而另一种情况是：某些特定的甜酒（参阅第23页“酿造甜酒”）只选用萎烂的葡萄。采摘者们可能要在葡萄园内来回5~6次，每次都把所有的葡萄串检查一遍，采摘那些珍萎（noble rot）葡萄。

如果地形允许，可以使用机械收割。机械化收割机跨行行走，它的机械手在摇晃葡萄串时力量很大，很多果实都破损了。机械采收快速、高效，在天气恶劣的情况下更是不可或缺，但只有大规模的葡萄园用它才经济，或者几个庄主共同分摊昂贵的收割机费用。尽管过程艰辛，但只要气候温暖干燥，葡萄园的管理达到一定水平，则生产高质量的葡萄酒



还是可能的。

收获之后，就没有什么能够改变葡萄的本质特色了。一个

酿酒师所能做的一切，也仅仅是尽量保存葡萄本身的质地、弥补其组成的不足而已，并不能添加葡萄的果香。

葡萄一经收获便需进行处理。虽然酒是自然过程的产物，但为了酿酒过程稳定、可靠，对发酵过程必须进行监察和控制。在过程的每



在地形允许的地方，机械收割正在逐渐普及

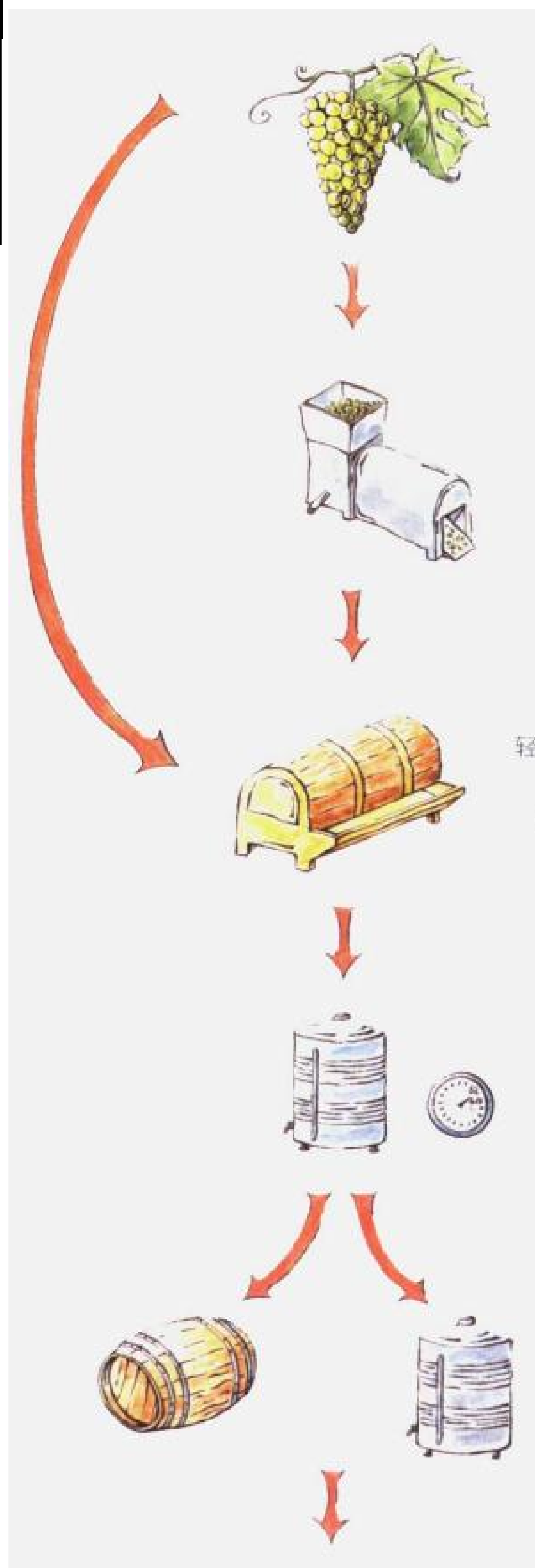
一步中都要进行判断、作出决定，这会有多项可能等你选择。制酒的技巧在于采用什么路向。路向失误，便会丧失葡萄的某些优良潜质。最优秀的酿酒师的过人之处即在于他们对酿酒过程的理解以及他们对原材料的处理。这些“理解”和“处理”与以前的葡萄年份未必相同。

酿酒师对一批葡萄只有一次处理的机会，每个葡萄园每年也只能出产一次葡萄。对大多数人来说，一生当中只能有几十个葡萄年的经历；记忆和经验是重要的，但对于大多数单种葡萄酒而言，这就看各人的眼光了。

酿 造

酿造白葡萄酒不需要葡萄衣，所以葡萄运到酿酒厂就先挤碎。挤的时候力要轻，以免压碎果核。咬碎过葡萄核的人都知道，核里面有苦味的植物油。偶尔，酿酒师为了改善酒的味道，会把葡萄衣留在葡萄汁(must)里浸一下，但一般榨汁很快就随后进行。

从榨汁机里流出的第一批葡萄汁，味道最醇美，香气最纯正。这一批葡萄汁中的大部分在未施压之前就已经流出来了，属于自然流出(free-run)。随着压榨的进行，从葡萄衣中会释放



葡萄
来自葡萄园

挤压机
大部分葡萄在榨汁前都经过挤压

榨汁
轻浅的压榨过程才能产生最优质的汁液
有些葡萄在榨汁前未经挤压

沉降罐
葡萄汁必须在低温下放置一段时间以使葡萄中的固体物质分离出来，对于较便宜的酒，这一目的可以通过过滤或离心法来实现

发酵
这一步可在惰性(inert)容器或木桶中进行。对后者而言，如果橡木是新的，会给葡萄汁中添加一种香子兰(vanilla)的香味

发酵完毕后，酒液还要在木桶或容器中继续藏酿，直到酿酒师认为已到装瓶时机。大多数酒在装瓶前要经过澄清和过滤，以保证酒质的稳定性



出较多的苦味，所以最上等的酒都是由第一批即“自然流出”的葡萄汁制成的。要保证葡萄酒对健康无害，应该去除葡萄汁中

像豌豆汤一样的、黄绿色、不透明、有甜味的液体。在冷冻的大容器中放置过夜，静静沉淀，这是主张“无为”的制酒学家们喜欢采用的方法。而大量生产的较便宜的白葡萄酒，速度非常重要，通常用离心方法除渣。

葡萄汁澄清后，就可

以进行发酵了。酵母中的酶将葡萄汁中的糖转变成酒精，于是果汁就变成了酒。虽然商用培养酵母菌株 (strains) 可靠性强，但天然酵母，即当地葡萄园和酿酒厂的微生物，更能使葡萄酒具有本地的特色。发酵对酒的气味的影响有两个基本途径：温度及所用的容器。

低温可保持葡萄的原味。发酵在自然状态下是放热的，所以发酵的大容器一般都用流水降温，以维持在 $10\sim 17.8^{\circ}\text{C}$ 之间。较高的温度会加快生化反应，缩短发酵过程。这样酿酒厂的生产率提高了，但葡萄汁中的香味会在蒸发的过程中损失掉。

温度过低也是一个麻烦。在北欧，温度经常都是很低的，酿酒厂的发酵常常因此中止。秋天，勃艮第的酿酒厂需要对发酵过程进行加热，这是广为人知的事情了。

大多数酒是在惰性容器中发酵而成的。在世界各地的酿酒厂，你会见到旧木质的、不锈钢的或带衬里的混凝土质地的各种各样的大缸 (vat)。这些不同种类容器之间的区别，更多的是在于是否使用方便，这一点胜过它们对酒的质量的影响。新建的酿酒厂很自然地会选用不锈钢容器，但如果它们不容易得到，也可以使用已有的混凝土或木质容器。这些容器对于具有芳香特征的酒——如雷司令酒 (Riesling) 或缪士喀酒 (Muscat) 是很理想的，因为它们不会给葡萄酒带来其他味道。如果某个酿酒师想借橡木让葡萄酒变得更复合，就要在



葡萄从葡萄园运抵后直接送入压榨机



发酵后的藏酿中加入橡木。

为了全面获得橡木在葡萄酒发酵中的效应，许多酿酒师倾向于用橡木桶 (barrel) 发酵。在勃艮第，因为进行大量小型发酵要额外增加工作量，传统的酿酒方法——在小型新酒桶中发酵葡萄汁几乎已经绝迹了。然而，最近20年来潮流大转变，过去罕见的或专家才用的东西，一下子成为近月内大家都热衷的东西。“用橡木桶发酵” (Barrel-fermented 或 Barrique-fermented) 的标记突然出现在来自世界各地的标签上。这里，重要的是新木材。酒桶只含有限的橡木气味，特别是香子兰素 (vanillin)。用橡木桶发酵比静止地待熟吸取气味要快，因此橡木桶只能有效地发酵几次，就变成不方便的惰性容器了。

用于酿酒的橡木有很多种，最广泛使用的是法国[来源于阿里耶 (Allier) 或讷韦尔 (Nevers) 的森林]及美国的橡木。法国主要森林的气候没有美国森林的气候温暖，所以法国的橡树具有更好的纹理。美国的橡木通常用锯子锯开，而法国的橡木则用斧头劈开。结果是：用美国橡木发酵或藏酿，葡萄酒会带有明显的香子兰和烟熏味。法国橡木比美国橡木贵得多，这是酿酒师们应该知道的。

下面谈一下橡木片。长期以来，橡木一直被用来增加酒的构成以及丰富人们的嗅觉与味觉。想必你从来未曾注意过木材，如果酒酿好了，果实是正常成熟的，

它便会与香味浑成一体，而不像浅嫩的葡萄酒那样酒香与橡木香泾渭分明。然而许多酒客把橡木味视为葡萄酒的质量，于是对有橡木香的葡萄酒品种的要求不断增加。这不可避免导致廉价的选择：既然木桶昂贵，使用起来花费又大，那么为什么不把橡木片或粉末装入茶叶袋里呢？这些方法有市场，并且经常用于大批量供应市场的酒，但绝对不用于好酒。好酒规



发酵过程中会产生乙醇和二氧化碳，见缸中气泡



矩矩地用真正的木桶。

每种酒在装瓶前都要经过一定时间的藏酿，或在惰性容器中放几星期，或在酒桶中再放一段时间，它们最后是装瓶及混合。混合是各种葡萄酒的常规处理法。即使是单品种葡萄园，也会生产出一系列质量不同的葡萄，而不同的酒桶的出品也各不相同。为了得到优质酒，酿酒师只选择其中最好的部分，即那些最相得的进行混合。完成的酒，经过过滤和静置，取出来的部分就可以装瓶了。

为了弥补葡萄汁组成成分的不均一和不全面，酿酒师可以对酒的特定基本成分进行调节，这是非常合理的。这些调节工作在发酵前就已经很好地完成了。世界各地的管理机构对此都制定了严格的规定。其目的不是掺入其他东西，而是

提高酒的质量。酸度可以调节得或高或低，这视当地情况而定。酒精含量的提高可以通过发酵前向酒中加糖来实现（这通常在发酵中耗尽，所以这不是法定的葡萄酒甜化的方法）。

一种自然的调节，要等到主要的乙醇发酵



白葡萄酒有时是在旧橡木桶中藏酿成熟的

阶段才开始的，就是苹果乳酸发酵 (malolactic fermentation)。一些过酸的酒中，苹果酸含量较高。苹果酸是一种使苹果具有酸味的有机酸。自然界的一种细菌，称乳酸杆菌 (lactobacillus) 可以将这种酸分解成乳酸 (lactic acid)，使得味觉上感到柔和一些。这个过程对几乎所有红葡萄酒都是很需要的，但对白葡萄酒仅仅是有选择地使用，因为很多酿酒师希望保持白葡萄酒口味的新鲜。

然而苹果乳酸发酵的确有另一个重要的特点。在此过程中有另外一些化学物质作为副产品生成，它们会对味觉产生一定的影响。常归功于谐同耐 (Chardonnay) 特征的“黄油味”，就是由苹果乳酸发酵造成而非葡萄本身引起的。因

此、苹果乳酸发酵不仅对白葡萄酒的化学构成有调节作用，它还使酒的口味发生积极的转变。

酿造甜酒

为了酿制中等甜度或纯甜味的酒，需要一些特殊的技术。一般情况下，成熟葡萄中糖的浓度足以生成12度的酒精。在自然条件下，酵母很容易把糖发酵成该酒精度数，于是酿出的葡萄酒将是无甜味（没有甜味）的。

要酿出较甜的酒，有几种办法可供选择。由于酵母通常在酒精浓度高于约15度时就不能存活，所以有些甜酒是通过人工提高酒精浓度、抑制发酵而实现的。波特酒和天然甜味酒 (vins doux naturels) 便是加入酒精来制成的。廉价的甜味酒，可以在无甜味酒底中加入浓缩的葡萄汁来提高其甜度。结果常常很不理想。

很多中无甜味和中等甜味葡萄酒用各种不同的技术。留下一小部分未发酵的（并且不是浓缩的）葡萄汁，直到装瓶前混和回去。在德国，未发酵的葡萄汁的使用规定非常严格。举例来说，如果雷司令晚收 (Riesling Spätlese) 葡萄酒要加入未发酵葡萄汁，那么它就必须是雷司令晚收葡萄的葡萄汁。全甜的酒不能通过这种方法酿制，因为未发酵的葡萄汁是不够甜的。

最好的甜酒是由依靠某种办法让糖分浓缩的葡萄制成的。酵母很难把超出浓度的糖分发酵完全，因此有相当数量的糖残留在酒里。浓缩糖分最常用的方法是使葡萄发生珍萎 (noble rot) 现象。这是由灰质蚕真菌 (Botrytis Cinerea) 引起的一种有益的葡萄园真菌病。当蚕真菌袭击葡萄园或是侵害未成熟的浆果时，会造成大灾难。但当它侵入完全成熟的特定品种，并且温度及湿度合适时，则染病的葡萄酿出的酒就特别甘美。

蚕真菌发生作用需要非常特殊的天气条件。有雾的早晨有利于真菌的生长，它们能使葡萄表皮变软，并依赖葡萄内部的水分、糖及酸类生存。如果早晨太阳升起得较晚，变软



的表皮就会蒸发水分，从而使糖分得到了浓缩。不幸的是，蚕真菌的作用是不可靠的。它可能发生也可能不发生。当它发生的时候，对葡萄的作用也是没有规律的。因此一个葡萄园不得不进行多次收获，每次只能采摘腐烂程度最严重的葡萄。更糟的是下雨会使腐烂 (rot) 变成所谓灰萎 (gray rot)，产量降低。尽管如此，这个险还是值得冒的。最好的萧坦尼



世界上大多数上等甜酒都是由珍萎葡萄酿制成的

(Sauternes) 葡萄酒、匈牙利的托刻伊 (Tokaji) 葡萄酒、阿苏 (Aszu) 葡萄酒以及德国和奥地利有名的浆果极品 (Beerenauslesen) 葡萄酒和无甜味浆果极品 (Trockenbeerenauslesen) 葡萄酒都是由珍萎葡萄酿的酒。

如果酿造珍萎酒不是很保险，不妨考虑一下酿制冰酒。霜冻可以使糖分浓缩，

这里需要的是健康的葡萄。葡萄园里温度降到约 -8.3°C 并维持了至少8个小时以上时，这些葡萄才被采摘下来。霜冻使水分凝结，从而留下了浓缩的果汁。

在意大利的部分地区，传说源自南非的康斯坦斯 (Constance)，酒的浓缩方法是晒干葡萄。意大利的柏昔陶 (Passito) 酒，包括土斯坎纳 (Tuscan) 的特产桑托酒 (Vin Santo)，都是用这种方法制得的。秋天，葡萄收获后平铺或悬挂于架子上——通常是在一个仓房里，到仲冬，当葡萄中的水分蒸发掉一部分之后，就可以榨汁了。

无论采用何种方法浓缩葡萄中的糖分，同一葡萄园中酿出的优质甜酒的产量总是远远低于无甜味酒的产量。在萧坦



冰酒 (icewine) 中糖分的高浓度来源在结冰时摘葡萄



尼，名号酒只给甜酒，因此除非生产商打算好只从白波尔多 (Bordeux Blanc) 酒中赚最少的钱，否则他(或她)别无选择。但是德国的葡萄栽培者可以用25瓶珍品 (Kabinett) 酒制成1瓶无甜味浆果极品。的确，甜酒价格要贵一些，但总不能贵那么多。这些名牌葡萄是因“爱好”而非因赚钱而酿制的。它们尽管价格高涨，但到底惊人地超值。



榨汁前将葡萄晾干以浓缩糖分

别害怕尝试甜酒。它们不仅仅是点心用酒，还和很多菜肴很相得。法国人喜欢喝甜开胃酒 (aperitifs)，萧坦尼酒最理想是用来下肥鹅肝。甜酒配以奶酪或坚果是另外两种值得一试的组合。

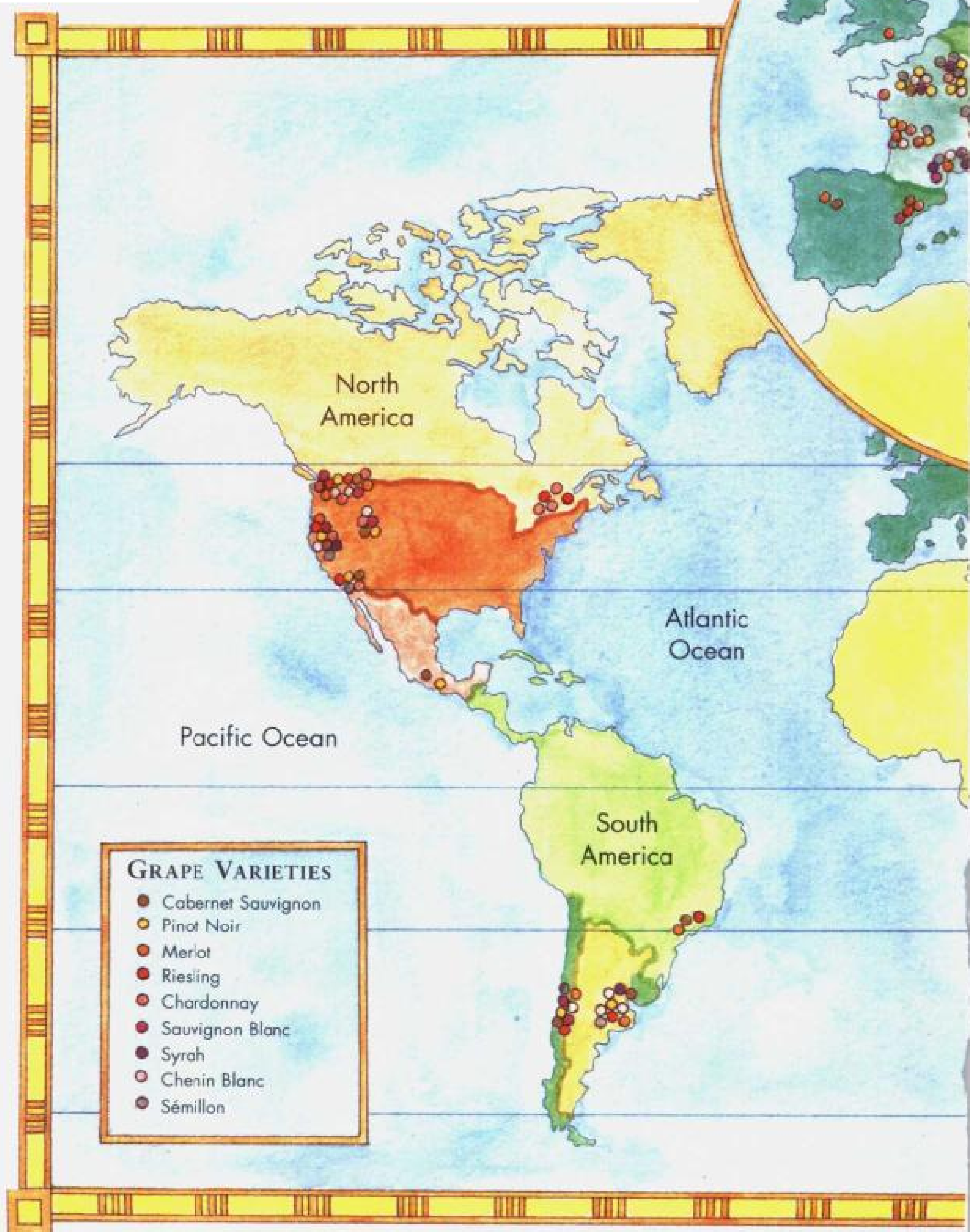


相得益彰的搭配——奶酪佐以甜酒



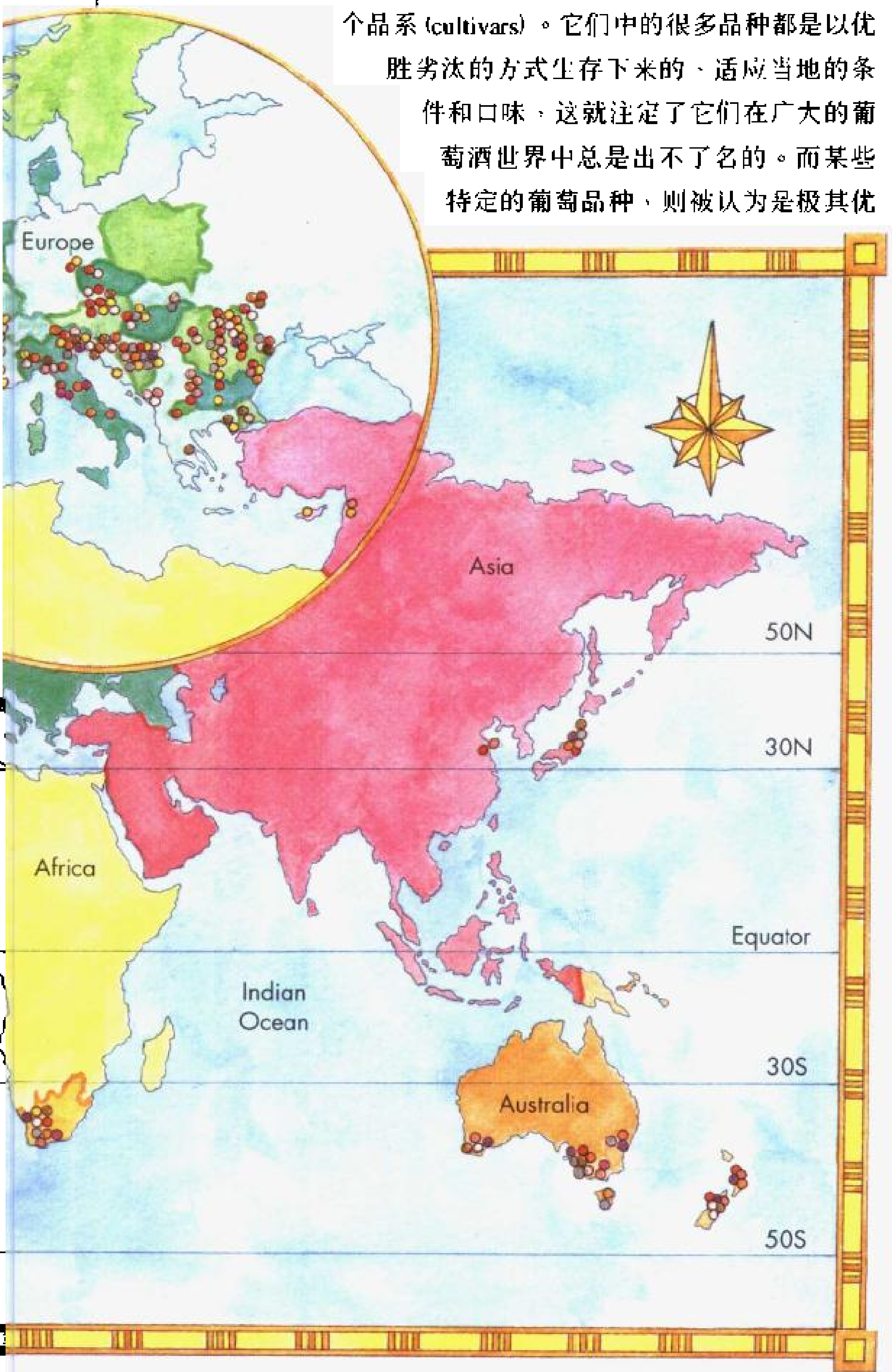
葡萄的品种

除了少数地方性的和不知名的葡萄酒外，几乎所有的葡萄酒都是由酿酒葡萄品种酿成的。还有一些其他种类的葡萄，其中的一些品种在现代葡萄栽培中也占有一定的地位，它们为发展新的葡萄品种提供了





来源和原料。不过酿酒葡萄始终占据统治地位。在酿酒葡萄中，可辨识的品种有几千种，或者用准确的园艺学术语来说，有几千个品系 (cultivars)。它们中的很多品种都是以优胜劣汰的方式生存下来的，适应当地的条件和口味，这就注定了它们在广大的葡萄酒世界中总是出不了名的。而某些特定的葡萄品种，则被认为是极其优





越的、以致全世界的酿酒师们都从它们在西欧的故乡把它们引进到自己的葡萄园。酿酒师和饮酒者发现这些高贵的葡萄具有一些吸引人的特点，并且无论这些葡萄生长在何处，它们的与众不同的优势都会表露出来。

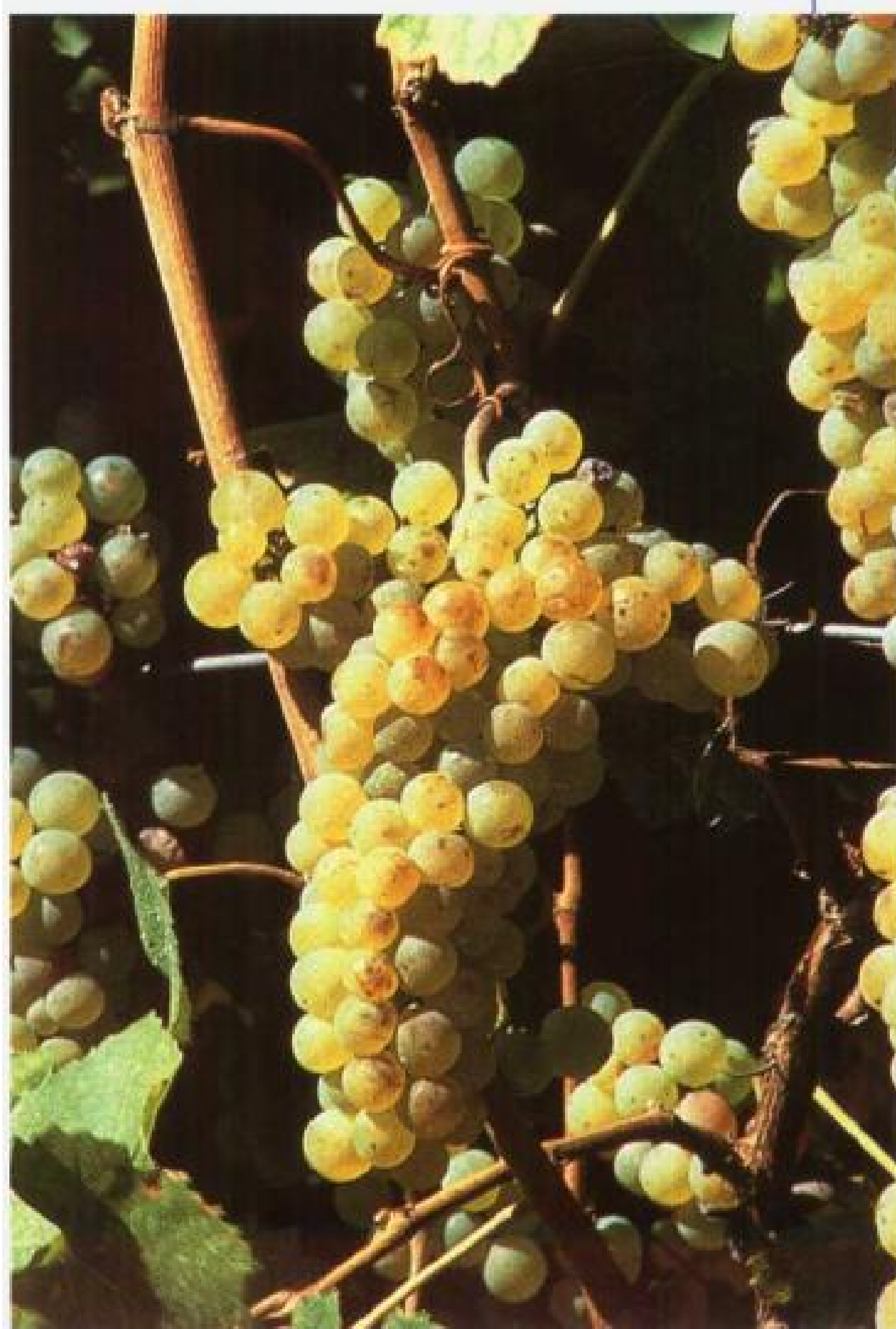
对白葡萄酒而言，名贵葡萄中最著名的六种是：

谐同耐葡萄

谐同耐 (Chardonnay) 葡萄是世界最知名的葡萄品种，无论它生长于何地，无论它价值几何，只要酒的标签上有“Chardonnay”的字样，这种酒准会畅销。谐同耐葡萄的适应性很强，无论在葡萄园还是在酿酒厂，它都是一种种植和加工都很容易的葡萄，而它的销量也很不错——这真是完美的组合。

谐同耐葡萄对气候的要求不高。在法国最北部寒冷、阴暗、潮湿的气候中，它在其他农作物几乎不能存活的贫瘠而呈微酸性的土壤中也能生长，最后酿出香槟 (Champagne) 和沙布利 (Chablis) 酒。谐同耐葡萄在未成熟时果味酸涩寡淡，但藏酿成熟后，香味惊人地增加。它在澳大利亚最炎热的地区灌溉充分的葡萄园中也长势良好，酿造出充满热带水果香味、似黄油的东西，酒精含量常达15度。

由于这种朴素的性格，它就像一块洁白的画布，任由酿酒师在其上施展自己的“艺术”技



谐同耐葡萄

巧。是否在橡木桶中发酵、是否在橡木桶中藏酿，是否采用苹果乳酸发酵等不同选择便构成了葡萄酒的不同特质。

雷司令葡萄

雷司令 (Riesling) 葡萄是世界上最好的白葡萄。没有任何一种白葡萄能像雷司令葡萄那样具有如此的多样性：依产地和藏酿的不同、它有从无甜味到有甜味、从轻清花香、水果味到油质和蜡质等一系列品种。它能以一种惊人的方式藏酿。在所有的白葡萄中，只有雷司令葡萄可以藏酿到几十年。

雷司令葡萄对于栽种的地点是非常挑剔的。最好是日照充足的地方，但矛盾的是，雷司令葡萄在冷的地方比温暖的地方生长得更理想。最好是在一段长时间里都能得到充足的阳光。在漫长而干燥的秋季，如果有足够的日照时间，它会酿出最优质的白葡萄酒。如果气候适宜，发生珍萎现象，可以得到晚收的浆果极品和无甜味浆果极品款式的酒。雷司令葡萄在温暖的地方也能够生长，但成熟过快却使香味减少了。

与谐同耐葡萄相反，雷司令葡萄单纯的形式非常吸引人。谐同耐葡萄被视为吧女，不是没有吸引人之处，只是太浅薄了，人们注意她仅仅是因为她的活泼的化妆和添加了橡木香的诱人衣着。相反，雷司令葡萄却像是一位成熟的伯爵夫人，欣赏她需要时间，但这时间值得花。

森美戎葡萄

像谐同耐葡萄一样，森美戎 (Semillon) 葡萄也能酿出从“很一般”到“极好”一系列品质不同的酒。它同样也无异香，能酿出低酸度、高酒精含量的酒，极适于用酒桶发酵和藏酿。它的无甜味葡萄酒的一个特征是有奇特的蜡质的香，伴有柠檬味。

极少有葡萄在质量上有这样的大起大落。世界上大多数的森美戎葡萄是淡而无味的，但也有少数地区能有美妙的结果。新南威尔士的猎人谷是其中之一，波尔多是其中之二，在波尔多，无论甜酒和无甜味白葡萄酒，它通常与白萧伟昂 (Sauvignon Blanc)



酒混合，这主要是由于后者具有特殊的芳香和显著的酸性。

一定要将森美戎葡萄列入珍贵葡萄名单的原因之一是：它在天气允许的情况下，具有显著的珍菱倾向。波尔多东南部的萧坦尼公区，特别是迪襟庄园 (Château d'Yquem)，有人认为酿出的是世界上最好的甜酒。

白舒年葡萄

白舒年 (Chenin Blanc) 葡萄又是种能演变出许多不同款式的葡萄。在南非，它像个吃苦耐劳的人，不断酿造出中性的、微甜的和无甜味的日常廉价酒。在卢瓦尔河谷 (Loire valley)，这一老字号品种酿出了一些最耐久的甜酒，如名号酒Quarts de Chaume和Bonnezeaux，在好的葡萄年里，还能酿造出名号酒Coteaux du Layon和一些醉人的足香无甜味白葡萄酒，如沙云尼厄尔 (Savennieres) 酒。

高产的舒年葡萄闻起来几乎没有什么味道，但优质的舒年葡



白舒年葡萄

萄则带有馥郁的香味，浅嫩时为百花香，随藏酿而逐渐生成羊毛脂和蜡质香——这使它有时会和雷司令葡萄酒混淆。

白萧伟昂葡萄

普伊利·富美 (Pouilly Fumé) 葡萄和桑舍尔 (Sancerre) 葡萄，像孪生兄弟一样，分别在法国北部卢瓦尔河 (Loire) 的两岸，在10或12年之前，便有萧伟昂葡萄酒的原型，色淡，含有辛辣的、青草的异香气味，常被称为“猫小水”。不过那是在新西兰白萧伟昂 (Sauvignon Blanc) 葡萄革命之前的情况了。新西兰的酿酒师们创造出了适应当地寒凉气候、具有独特风格的白萧伟昂葡萄品种，以致于现在新西兰的萧伟昂葡萄被看作是萧伟昂葡萄的标准。

白萧伟昂葡萄是否与珍品萧伟昂 (Cabernet Sauvignon) 葡萄有亲缘关系尚有待考证，但它们的地理起源一定是相近的，萧伟昂葡萄的“老家”在波尔多 (Bordeaux)，也在卢瓦尔河中心地带的葡萄园。

萧伟昂葡萄在世界各地广泛种植，大多因为它的芳香气味。描述它的词包括醋栗、老化、青草、芦笋和绿灯笼椒，而不是橡木的附加气味。不过，一些酿酒师确实用到木桶，有的如新西兰的云横湾 (Cloudy Bay)，用木桶点到即止，有的大刀阔斧，让葡萄酒浅嫩时便有浓重的橡木味。

格乌兹特勒民那葡萄

如果进行闭眼测试，那么刚受过训练的新手最希望出现的一种葡萄就是格乌兹特勒民那 (Gewürztraminer) 葡萄。它酿出的酒带馥郁的花香、辛香和一些荔枝的香味，与其他酒完全不同，因此猜出它来总是十拿九稳的。

这原是意大利提罗尔 (Tyrol) 的特梅内 (Termeno)，即特勒民 (Tramin) 村庄的上生的特勒民尼亚 (Traminer) 葡萄的自然变种，现在这一品种的上佳者都来自于法国最北部的阿尔萨斯 (Alsace) 地区。如果你能买得起正上酒 (Grand Cru)，不妨去寻找一下这个最易上头的芳香的版本，通常酸度低，这使得它们品起来不是一点甜味也没有，而惊人的酒精度数，被浓郁香味所掩盖。

其 他

许多有非常独特特征的葡萄酒都是(或者直到近来仍是)由土生葡萄酿制的。罗讷河(Rhône)北部康德吕(Condrieu)和格里列庄园(Château Grillet)最好的白葡萄酒便是由维安尼亚(Viognier)葡萄酿制。这个品种很奇特,它很好地混合了蜂蜜、桃子和姜的味道。由于生长困难,直到近来它只限于在罗蒂堡地(Cote Rotie)和圣约瑟夫(St Joseph)之间陡峭的斜坡上生长。现在世界各地的有兴趣的庄主们正在进行试验,得出了一些很有趣的结果。

将富尔民特(Furmint)葡萄和哈士列维吕(Harslevelú)葡萄二者结合,酿出了匈牙利最好的果酒托刻伊(Tokay)葡萄酒。富尔民特葡萄易发生珍萎现象,因而它酿制出的酒具全酒质、高浓度酒精和高浓度的酸。哈士列维吕葡萄则使酒的口感变得更加平滑和富有个性,让混合品变得柔和。如果仅凭它们各自的力量是无法达到“高贵”级别的,但二者一经结合,却成为为数不多的几种神奇酒之一。

奥地利最著名的葡萄是格联纳威特林那(Gruner Veltliner)葡萄。它仅在奥地利种植,能酿出从无甜味到有甜味的各种类型的葡萄酒。格联纳威特林葡萄那带点灰品诺(Pinot Gris)葡萄和格乌兹特勒民那葡萄所具有的麝香气味,但又与这两者有所区别。它理应拥有广泛的爱好者,但它从没有像谐同耐葡萄那样举世闻名。

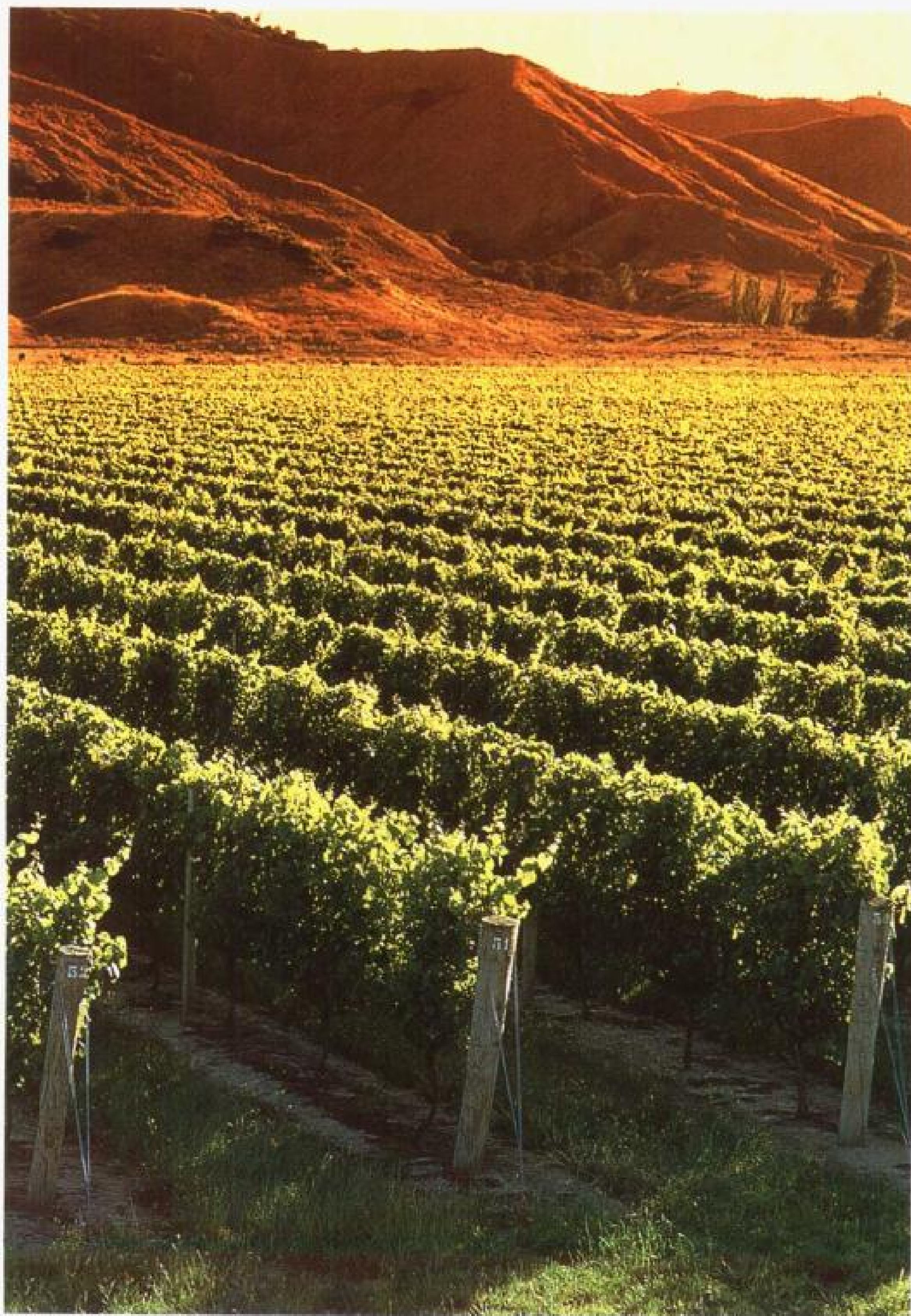
意大利白葡萄酒具有典型的新鲜、爽口、无甜味等特点,但相当中性,与足香的红葡萄酒截然相反。在意大利,加维(Gavi)地区一直沿用酿制混合酒的方式——那里柯特塞(Cortese)葡萄是最重要的葡萄品种。他们酿出的混合酒具有独特的意大利款式和优雅高贵的气质。酒不再是中性的,而是精妙雅致的,其中的香味若隐若现,很难捕捉,但却很值得去寻觅。

提到西班牙,你一定会联想到里奥哈(Rioja)葡萄。西班牙人以外的人中几乎没人会认为高价爽口的白葡萄酒产自西班牙。更令人惊讶的是,人们发现国内市场最受欢迎的葡萄酒居然是由从未听说过的阿尔巴林诺(Albarino)葡萄酿制的。这个嘉里茨亚(Galicien)的葡萄品种越过西班牙国界,在葡萄牙北部也有发现,不过那里称之为Alvarinho,酿制出的酒比绿酒(Vinhos Verdes)的质量要好。由里阿士·拜萨斯(Rias Baixas)葡萄酿制的西班牙酒在马德里的餐馆倍受欢迎。



葡萄年

世界各地的葡萄酒爱好者对各种年份中的酒的质量是十分关心的，即：这种酒的酿制年成是好是坏？讨论葡萄年的好坏实际上是在讨论产酒地那一年中的天气模式。如果某一年里在



葡萄需要充足的阳光以生长成熟

葡萄生长的过程中，葡萄需要雨水、阳光，它都能适时地得到；冰雹、霜冻都能得到控制；种植者也能不受天气影响而尽心照顾葡萄，则那一年便会是好年份。

列出全世界各地的年份情况是不可能的，因为即使在同一国家，不同地区的天气状况可能很不相同。举例来说，1992和1993年，波尔多因葡萄收获时下雨，收成非常差，极大地降低了葡萄酒的质量。而在勃艮第，葡萄酒质量却相当好。通常，一个地区的气候越寒冷，则一年当中天气情况变化得越频繁，葡萄酒的产量亦因此而越不稳定。

理想的年景应该从一个寒冷的冬天开始，这样可使葡萄处于休眠状态，同时也限制了葡萄中害虫和植物病害的进一步发展，但不能太冷了。虽然一场真正严重的霜冻，会损害葡萄，但冬天确需要这样“厉害”的霜冻。在冬天，葡萄会被修剪成适当的形状，以为来年作准备。

霜冻在春天里更是一个问题。当葡萄开始发芽时，胚胎阶段的萌芽极易受到霜冻的伤害。春天里，一夜霜冻就可能在葡萄刚开始生长之时毁掉整整一年的产量。

春天里，葡萄一旦发芽便迅速生长，它们需要提供给有利于生长的条件，需要阳光和适量的雨水以促进生长。在初夏，葡萄开花了。葡萄是自授粉的，因此它的生长需要和煦的微风、温暖的阳光及干燥的气候。下雨会阻碍授粉的进行，也就阻碍了葡萄果实的形成。

开始生长的葡萄需要更多的阳光以进一步生长和成熟。偶尔下场雨有利于光合作用。在一些较干燥的地区，也许需要通过灌溉缓解葡萄缺水的压力。

到了秋天，葡萄成熟了，可以采摘了。在许多欧洲葡萄园里，种植者经常要进行权衡：应该趁今天的好天气采摘葡萄呢？还是冒着天下雨的危险，让葡萄在藤上多呆几天，以获取更多些的宝贵阳光？这个时候下雨将会降低葡萄的甜度，还会促使干燥的浆果因膨胀破裂而腐烂。

葡萄一经收获，它的叶子就落下了。葡萄树即进入了休眠状态，下一个生长周期又开始了。



葡萄酒的选购

白葡萄酒特别倾向于在它浅嫩时出售。对大多数白葡萄酒来说这不是问题，因为它们是适宜在浅嫩时饮用的。但如果你想买一瓶熟酿的勃艮第白葡萄酒将很困难。由于这个原因，就很有必要将酒加以收藏。

确认你有个贮存白葡萄酒的合适地点。地窖是一个理想的地方，但对于住在没有地窖的现代房子里、只贮存少量酒的人来说，买一个特殊的电动储酒柜来存放将是比较理想的。如果你只能在厨房或起居室贮存葡萄酒，千万别放得时间太长。如果贮存不当，酒会变质，这样你的钱就白白浪费了。

葡萄酒销售店的数量每年都在增加。已经不再有传统的卖酒商和酒铺，几乎每个杂货商都拥有一系列的葡萄酒，而且酒的质量始终都很好。

街头杂货店或通宵便利店是日常应急的好地方。我们都碰到过这样的情况：当我们忽然要某种酒时，它却不在我们的葡萄酒贮藏名单内。品种可能有限，贮藏可能有问题，而价格则反映出合适的开盖的时间。为了买到优质酒，可以去访问某个



专门店是发现上佳酒的最好场所

葡萄园或到专门店中去寻找。每个酒商都有自己的特长，浏览上几分钟你便会了解到那里是擅长于“新世界”还是“旧世界”的葡萄酒，是个人服务，还是较廉价的自助系统服务。每一个代销店都有它们各自的位置，典型的酒客在买酒时，是根据自己的所要找的酒而选择要去的代销店，但在购买时要记住它们的特长。

对贮藏加以分类(参看37页的“葡萄酒的贮藏和饮用”)并选择了购酒的零售店后，下一步就是开始着手建立你的贮酒室。在白葡萄酒上投资你不可能赚多少钱，除顶级萧坦尼葡萄酒，几乎没有哪种白葡萄酒会上拍卖场。你应该优先买你打算喝的酒。对自己行行好，购买你和你的朋友或家人喜欢的酒。如果你喜好带异香的品种，如雷司令葡萄酒或白萧伟昂葡萄酒，买下它们。如果你不喜欢带橡木味的无甜味白葡萄酒，那么就不必管自命的专家向你唠叨某种谐同耐葡萄酒是顶呱呱的白葡萄酒，把它留在架子上。少量的存货应是你偶尔饮用的。很少有人常喝点心酒，不过有时有心情要喝一点，不妨也贮备上几瓶。

别把买酒的范围只限制在最好的酒上。除非钱不成问题，否则在买酒价格上高低范围宜大一些。比如说周末当不速之客到来时，你不必拿出你为某些特殊场合而保存的陈年佳酿来开瓶，只要午饭有些酒伴着色拉吃吃就行了。大多数商人在你购买12瓶或更多时都会打些折扣，所以有可能的话便成箱买。也可购买成箱杂酒。比如8瓶作为日常餐酒，4瓶好酒贮存起来，你的贮藏很快就会丰盛起来。

贮藏一旦建立起来，要好好维护它。继续买酒补充饮掉了的酒，但同时还要注意你剩下的酒。葡萄酒，尤其是白葡萄酒，不能永久保存。虽然偶尔会有被遗忘了数十年的酒味道变得美妙无比，但是大多数葡萄酒若贮存时间过长，结果往往令人失望，还不如浅嫩时喝了更合算。

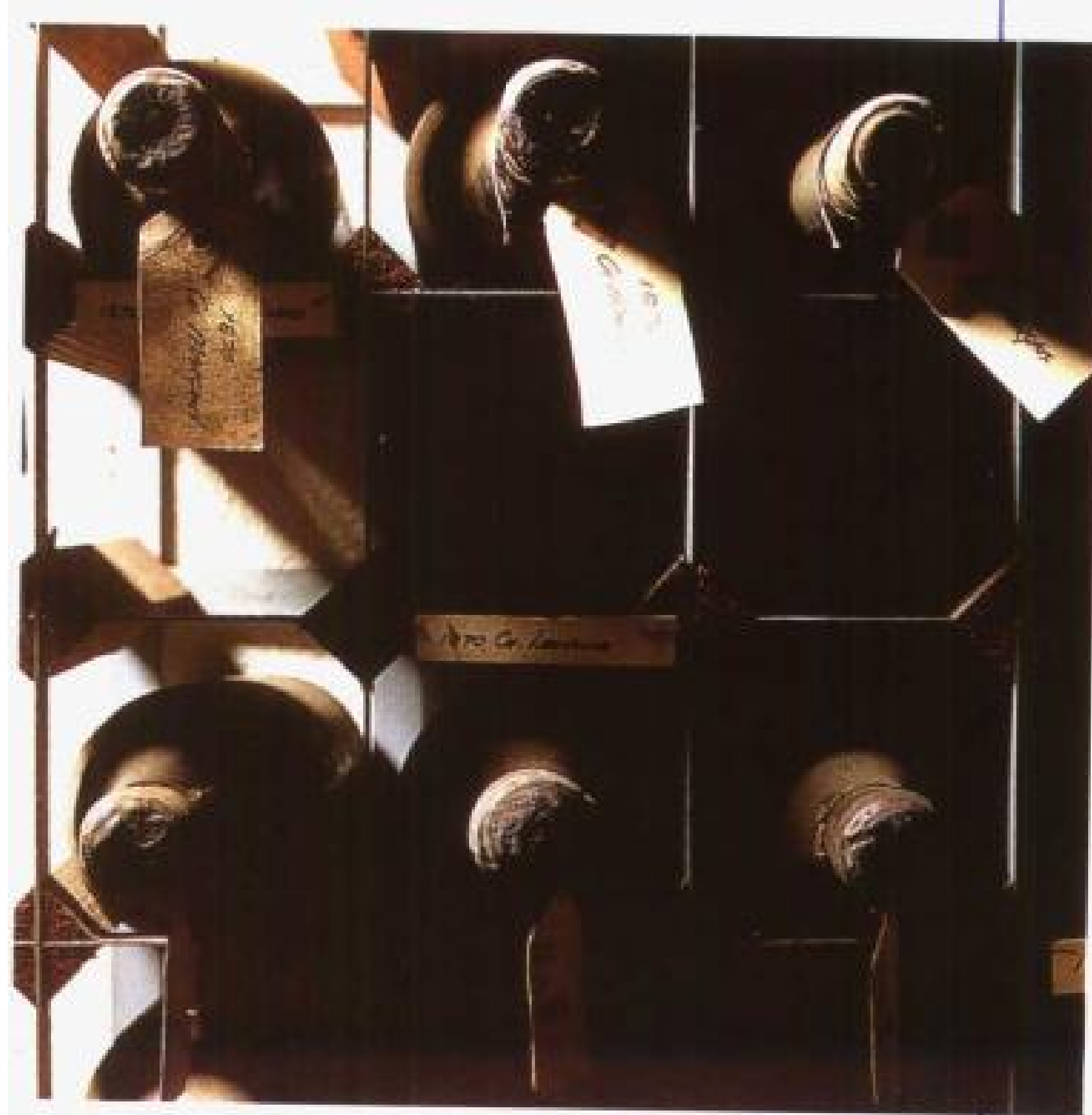
葡萄酒的贮藏和饮用

评论者们经常将葡萄酒描述成一种“活的东西”，因为它会发展变化、有时会越变越好，有时则不然。“活”是夸张的说法，酒是没有生命组织存在的，它只是由非常复杂的化学物质组成的混合物。它们当然会随着时间发生变化，但它们是无生命的。但酒却如生物一样，也需要得到适当的照顾。光、热和振动都会加速酒的藏酿进程，很快即会导致其变质。

大多数葡萄酒当上市时就应该饮用，贮存这些酒是没有好处的。反之，无论葡萄酒照管得怎样小心，也会渐渐退化。在这个生活节奏越来越快的世界，生产商也越来越倾向于生产那些要趁嫩饮的好酒。不过，有耐心的鉴赏家知道，最好的白葡萄酒和红葡萄酒经过藏酿的发育，会取得更多风味、更加复合、更加精致和更加优雅的回报，尽管并非绝对如此。

值得贮存的白葡萄酒种类较红葡萄酒少，因为它们不含单宁酸(tannin)。但是最上等的勃艮第酒或产自单品种园的雷司令酒在瓶中贮存10~15年后却能变得非常精致细腻。

理想的地窖应当是凉爽的，最适宜的温度是12.8℃，上下有点变动，即10~15℃范围内的温度都是可以的。温度恒定很重要，始终保持在15℃就比温度在较大范围内变化要好。用地窖或地下室贮存是最理想的，但现代生活的压力使这种情趣在今天已经很难享受到了。



葡萄酒应平放贮藏，以使其软木塞保持湿润



如果贮酒的是传统的酒窖，那么湿度一定要低，湿度太高会损坏硬纸箱和标签，软木塞也容易生甲虫。甲虫寄身于软木塞，最终使酒变质。另一方面，如果地窖中的空气太干燥，软木塞的顶部就会变干，长期藏酿的酒便会出问题。

酒瓶要避免强光照射。紫外线尤其会使酒早熟。透明玻璃瓶装白葡萄酒会使这个问题恶化，因此地窖或者其他贮存酒的地方应保持黑暗。如果你不得不将酒置于有光线的地方保藏，就把它们贮存在盒子里，或者用零售商常使用的方法，每瓶酒都用纸板包装筒盖起来。

为保持软木塞湿润，酒瓶应水平放置。软木塞干燥了便会萎缩，密封效果会降低，空气会进入瓶中，葡萄酒便被氧化。把标签转到最上部，以便确认其身份。

贮存地点应避免震动。震动会干扰葡萄酒，使它早熟。出于同一原因，藏酿时应避免太频繁地搬动酒瓶。葡萄酒爱好者和收藏家们喜欢欣赏他们的珍藏，就如同集邮家一样，但他们要抵御这种诱惑。就让它们结网封尘，给它们一个安宁的贮存环境吧。

奉 酒

白葡萄酒通常应该在冷冻情形下饮用，但也不能冰冻得太过。我们会用鼻子来鉴赏白葡萄酒的很多香气。如果白葡萄酒太冷了，酒中的大部分芳香就被“困”在玻璃杯里，即使是最浓郁的酒香闻起来也会只是中性的了。一般情况下，在冰箱里冰镇上半个小时就足够了。

如果有不速之客造访，你需要迅速冰冻一瓶白葡萄酒，那么就用一个冰桶或一个装满了冷水和冰的大碗——这会比单独使用冰的冷却速度更快，10分钟就够了。酒质轻清的白葡萄酒在地窖贮藏温度即10~15℃范围内饮用就可以了。甜酒应该比这更凉一些。

开 瓶

软木塞上有金属瓶盖保护，沿瓶口下凸缘切一圈便可取走



螺丝拔起器、侍
者良伴螺丝钻和
管家帮手

盖子。可以用锋利的小刀，或者市售的专用开瓶器开瓶。拔塞钻通常都附带有刀子，但它们一般是不锋利的。

软木塞上的密封金属，过去一直用铅；不久以前，由于考虑到铅对健康的影响，换为锡、塑胶或蜡。处理锡制瓶盖时要万分小心，它常会留下如剃刀般锋利的边缘，你的手不小心会碰到它，很不方便。

如果在软木塞的顶部发现霉菌，别紧张，用干净的布把瓶颈擦净就行了。如果是用铅盖的旧瓶，要特别小心，因为少量渗出的酒会与铅反应生成有毒的铅盐 (lead salts)。

生产商对很多廉价酒渐渐不用软木塞作为密封措施了，但是对于最好的酒，软木塞仍然是可能性最大的选择。这种天然物质本身存在缺陷：渗漏和污染都经常发生。而且许多人，尤其是那些手或腕部受伤及有病的人，打开软木塞很困难，甚至造成烦恼。尽管存在以上问题，消费者仍然要求常规的软木塞，这对制酒商也是件麻烦事，但却让葡萄牙的软木塞制造商无比开心 (葡萄牙是世界上最大的软木塞生产国)。

拔出软木塞有多种类型的拔塞钻可供选择，尽可能买最好的一种，不要那些带有很多小玩意的。好的拔塞钻应该是轻轻用力就能干净利落拔出木塞而不损坏它的。最好用一个尖顶的、开式螺旋线式的长拔塞钻。避免用坚硬或锐利的拔塞钻，因为它们对付新软木塞往往不够利索，对付旧的、脆的软木塞又会粉碎它们。使用一个设计好的有长螺旋线的侍者良伴或螺



丝拔起器通常比较保险。

往玻璃杯倒入样酒试饮，不要太多，大抵够尝一口就行



为了获得对酒最充分的感受，盛酒不应该超过玻璃杯2/3的容积

了。旋荡杯中的葡萄酒，开始时浅浅地，嗅它的香气。这是质量监控手续的最后而也是最重要的一步。大多数酒都是卫生的，但也有不少有质量问题，这可能是由于软木塞受到了污染或贮存不当引起的。如果你正在享用一顿丰盛的晚餐，不止喝一瓶酒的话，记住没准哪瓶酒就有问题，所以每瓶酒都要试一下，而不应只是第一瓶。餐馆的优良奉酒侍应的标志就是是否能提供一连串的尝试服务(参阅42页“试酒”)。

倒酒时不要超过酒杯容积的2/3，否则你会无法全面欣赏该酒的特性。因为这时杯中葡萄酒回荡不了，你也无法将鼻子探到杯中。对白葡萄酒，这里还有另外一个因素：温度。葡萄酒在瓶中温度较低，在玻璃杯中的酒，温度迅速上升；频繁斟酒胜似酒温上升。盛白葡萄酒的玻璃杯通常比盛红葡萄酒的要小，原因是宁愿频繁斟酒的缘故。

玻璃杯的外形，通常是越简单越好。镂花水晶酒杯很好看，但光滑玻璃杯能让葡萄酒闪耀真正的色泽。杯边逐渐收窄



白葡萄酒可以呈现从几乎水白色到深金黄色等一系列颜色



的比那些杯子边缘铸型加工的厚玻璃杯用起来更舒服。葡萄酒杯通常都不向外斜，或仅在杯子边缘外斜。郁金香形的酒杯是很理想的，它让葡萄酒回荡而不会溅出来，闻的时候酒的芳香也不会散失。

奥地利玻璃杯制造师黎戴尔 (Riedel) 创造了一系列白葡萄酒玻璃杯，它们值得好好研究。他的顶级酒杯系列是很昂贵的，但是日常生活中使用的韦努姆 (Vinum) 系列并不算太贵，不过你在洗它们时还是要十分小心。

沉淀和滗酒

白葡萄酒很少需要滗酒 (decanting)。有些酒经过多年贮存之后，会形成少量质轻的沉淀，这有碍观瞻，除去为宜。小心地把酒从原瓶中倒入另一个酒瓶中，注意始终观察沉淀的位置，当它到达瓶颈时就停止倒酒。浅色的酒瓶就比较容易看清沉淀。

酒石酸盐 (tartrate crystals) 的结晶沉淀有点恼人，但并无大碍。在德国以前生产的葡萄酒品种中，这种沉淀尤为常见，偶尔也会在萧坦尼酒和其他一些甜酒中发现，它们看上去像是糖的晶体甚至像打磨过的玻璃。其实，它们是酒在酿成过程中形成的一种无害的盐类。由于它们能显示酿酒师对产品的处理并无矫饰，它们应是人所乐意看到的。酒石酸盐尝起来有点苦，所以倒至接近瓶底的时候要特别小心。



当白葡萄酒中有酒石酸盐沉淀时，宜滗酒换瓶

试 酒

试酒的目的与饮酒当然不同。试酒的目的在于评估葡萄酒的质量及成熟的情况，判断它是否适合你的口味。葡萄酒消费者自己，是质量监控的最后一道关卡，可判明葡萄酒是否处于良好的状态。这也是奉酒侍应要给客人提供样品尝试的原因；主要不是看客人是否喜欢该酒，而是检验它的优劣状况。

试酒时：用一点就足够了。太满会减低你品试的能力，因为你很难让葡萄酒在玻璃杯中回荡。由于这个原因，最好别用太小的杯。不同形状的玻璃杯会突出酒的不同风味特色，因此比较多种酒时要用同样的玻璃杯。

试酒的第一步是观察。观察葡萄酒的澄清透明程度。酒应当是明亮清澈的。如果它看上去不鲜亮甚至有些浑浊，就应该提高警惕了：这种酒可能有问题。即使是无浑浊的健康酒，其透明程度也具有不同的等级。尽管科学地分级有困难，但优质酒通常看上去都具有一定的光泽，一种即使与之同一产地的普通酒所没有的额外的明亮光彩。如果它在瓶中藏酿了一定日子，即使出现了沉淀，也不必担心，因为这是自然的现象。

葡萄酒的颜色从水白色到深金黄色都有。颜色的深度受气候的影响。寒凉气候的白葡萄酒，颜色通常比暖和气候的要浅一些。藏酿时间也有关系，白葡萄酒藏酿越久色便越深。由珍菱葡萄酿成的甜酒，通常具有比柠檬黄要深的金黄色，这是浓缩的结果。色彩和光泽给你带来享受，但要留心其颜色是否符合你的期望。德国“准绳种植管理优质葡萄酒”（QbA）级别或珍品级级的微甜或无甜味的酒，或者卢瓦尔地区的浅嫩的酒，应当是淡色的，否则就有点问题了，试酒时就应特别仔细。

嗅觉的灵敏度可能是试酒时最重要的因素。嗅觉和味觉的联系非常紧密（想一想当你患感冒时，你是不是几乎什么味道都尝不出来了）。让酒在玻璃杯中回荡，使它的芳香释放出来，轻柔地但深深地去闻它的香气。它闻起来应当是诱人的。任何发霉的迹象都可能是软木塞不能很好地密封瓶子造成的。如果酒闻起来平淡无奇，则说明酒发生了轻微的氧化，这是用

二氧化硫处理不充分造成的。一种极端的情况是、你闻到了一股醋味，这时你应当拿另外一瓶酒来再试。即使是最好的葡萄酒，若软木塞变质或贮存不当，都可能出问题。它可能出现在某一瓶葡萄酒上，也可能出现在整批酒中，我们只能在拔下软木塞时才能发现。

假如以上正常，下面就要判断酒的特征和浓郁程度。有些葡萄能制造出的具有特征的异香的葡萄酒(参见26页的“葡萄的品种”一节)，而另外一些酒，其酿制过程是占主要地位的，尤其在使用了新橡木的情况下。浅嫩的酒闻起来仍有果味，但一经藏酿，最好的酒会产生更复合的香味。可以试用这办法评估葡萄酒的成熟程度。

味觉可以进一步证实鼻子获得的香气信息，揭示出酒的构成情况，包括它的甜度、酸度及浓度。

白葡萄酒有多种款式，从极无甜味的到极甜和甜美的都有，但它们不应使人感到厌腻。甜味是各类酒中的一个非常重要的特征，它应当靠酸度来平衡。而酸味则显示出一种诱人的魅力。

酒质(body)和留香(length)是试酒的常用术语。酒质用来描述葡萄酒在口腔里的感觉。白葡萄酒的酒质可能非常轻清，也可能非常浓重。葡萄酒的酒质和香味浓郁程度(intensity)对于评估及食物搭配是非常重要的。留香或说终感，是指它离开口腔后仍能感到它存在的时间，不管你是把酒咽进去还是像专业鉴赏家那样把它吐出来。这取决于你当时所处的环境。通常，留香越长，酒的质量越好。

口腔里的不同部位检测酒中不同的组分，所以适当地含一口酒并在嘴里回荡它是非常重要的。“咀嚼”它，以使它能与口腔各部分都接触到：舌头、牙床、上颚。另外，缩拢嘴唇吸入空气有助于释放出酒中不易察觉的香味，但这样会发出扰人的响声。

用这种方法评试葡萄酒，可以丰富你的知识和娱乐生活，还可以让你获得酒中每一缕迷人的芳香和玻璃杯之外的快乐。但是记忆力容易出错，于是许多热衷此道的人在试酒时写下记录，长年累月，就积累了一本关于试酒的有价值的百科全书。

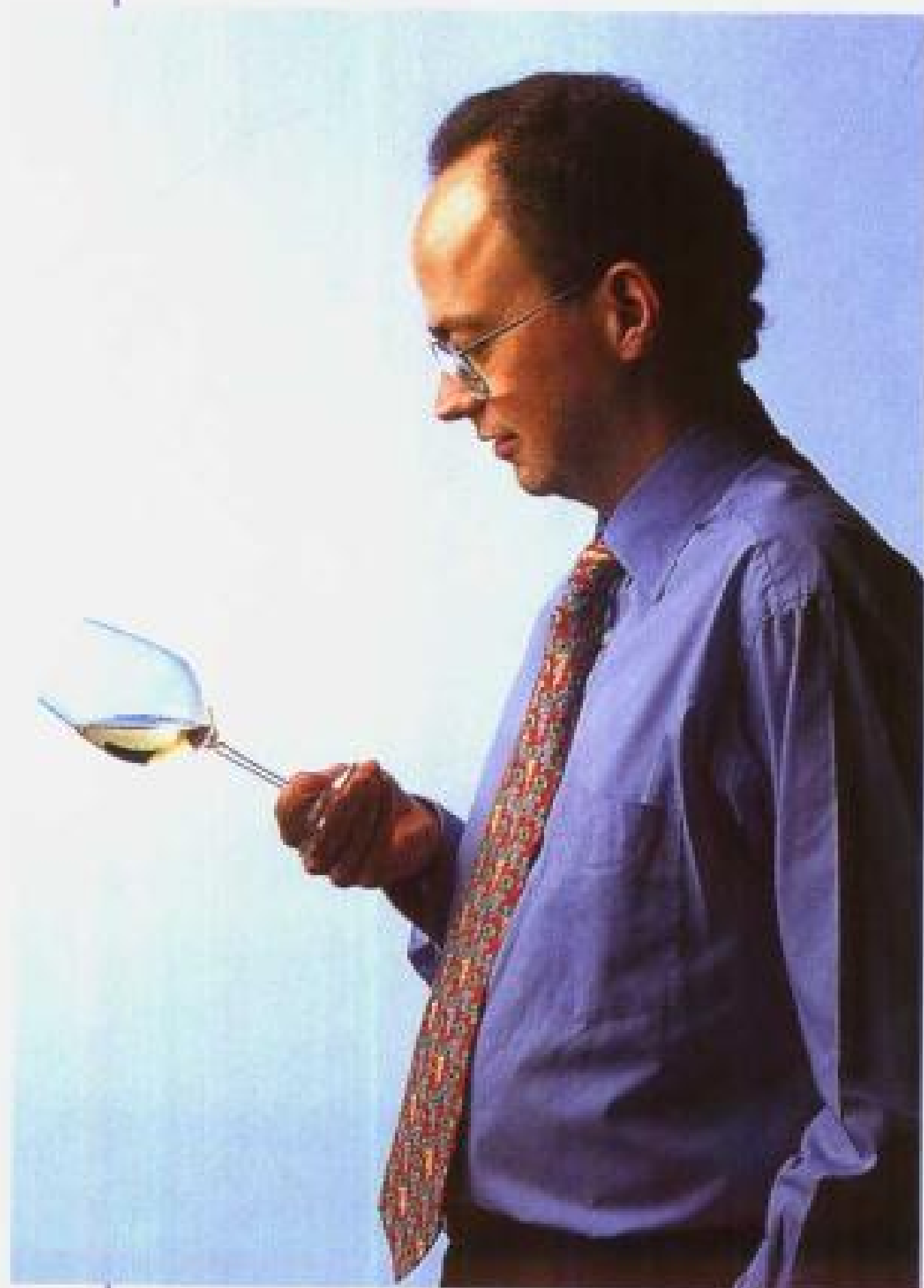


酒窖本子可以用来记录贮存的葡萄酒的清单，记载你对这些酒的品评印象，提供“何时，与何人，试何种酒”的个人记录。它有助于你监察葡萄酒的变化过程，使你的投资更保险，提示你饮用某种酒的最佳时间。

专业试酒通常是在中性的条件下进行的：良好的日光，干净的白台面，没有其他干扰性气味，并且要在午饭前——因为

试 酒

试酒是综合了视觉、嗅觉、味觉甚至触觉的过程，因为有些因素，如气泡，是感觉到而不是尝到的。你获得的试酒经验越多，你从酒中获得的乐趣也就越多。



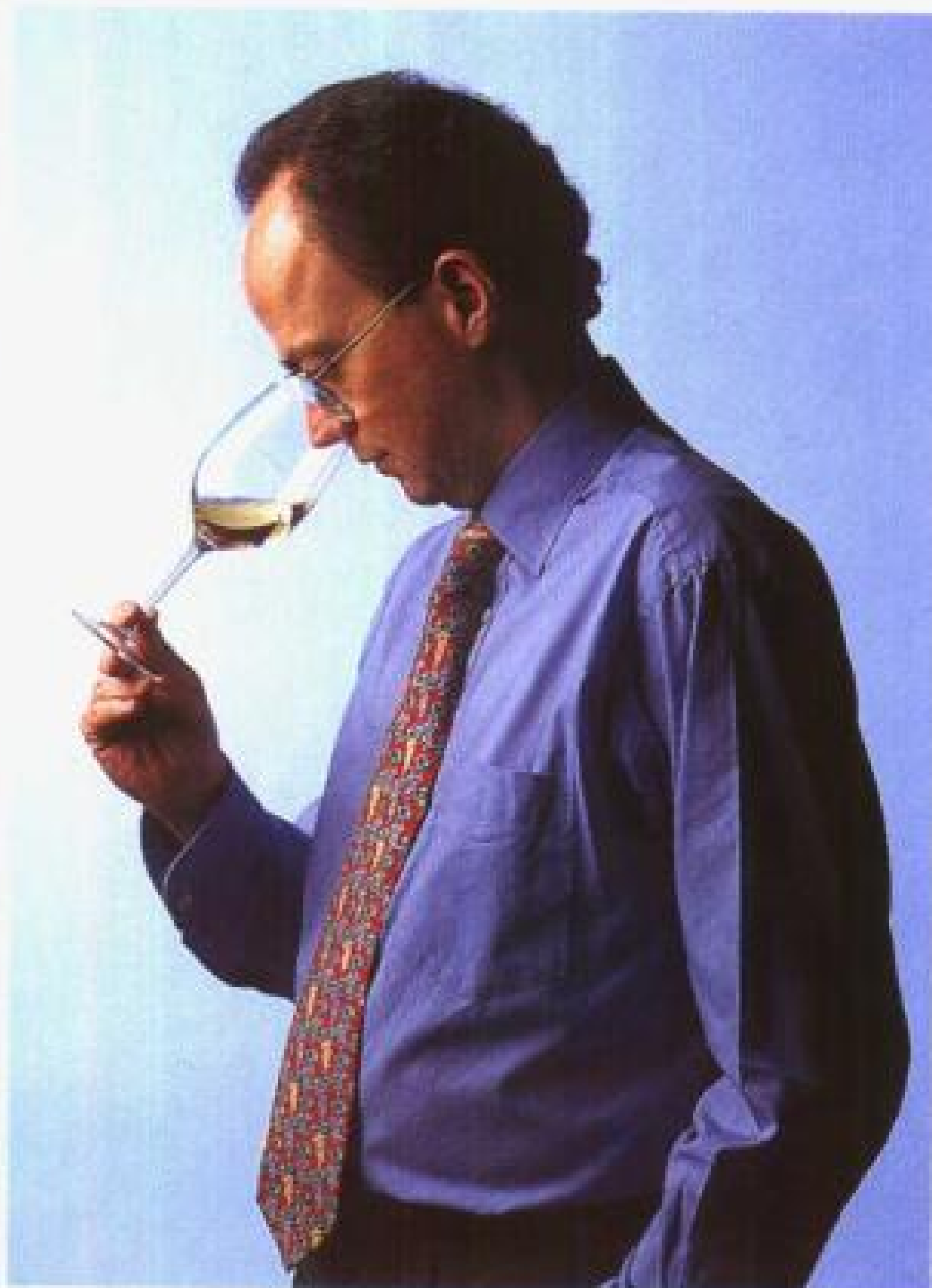
观察酒的颜色和
外观



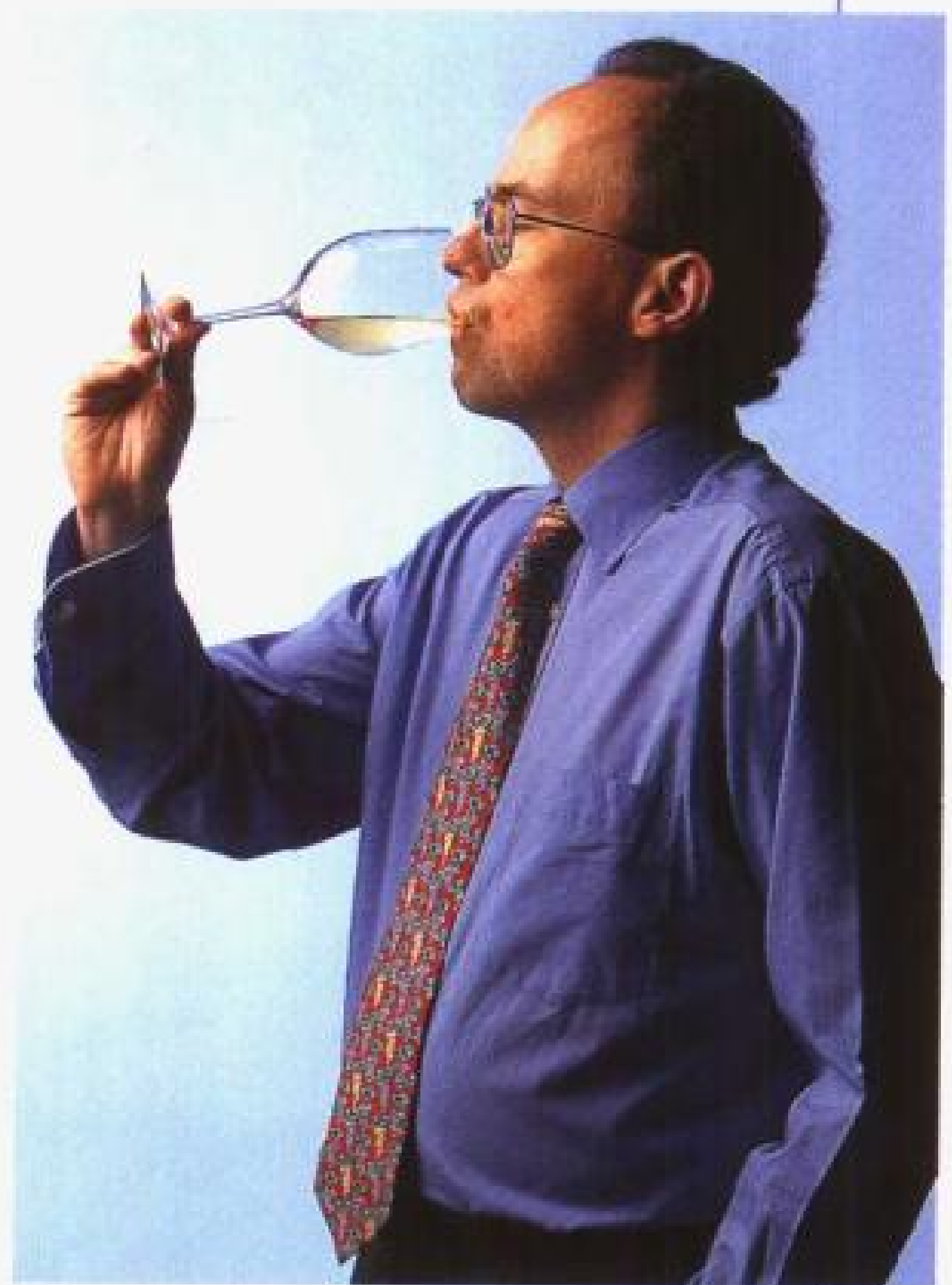
摇晃玻璃杯以释放酒的香气



这时的味觉最灵敏，大脑也最清醒。社交性饮酒场合是不合适试酒的。如果周围环境的陈设无法达到理想状态、也不能避免食物或古龙香水的香味，那么一些小的聪明会对你有所帮助。一些简单的摆设，如白色的桌布或餐巾和一个具有醒目外形的玻璃杯，以及不要把酒装得太满等细节都会大大提高你和客人们品试酒的乐趣。



将鼻子探入玻璃杯中嗅



尝一口

葡萄酒与食物

整本书中，你会发现我们一直在推荐“食物与酒”的搭配。多年来，关于哪种酒搭配哪种菜，什么是可以接受的而什么是不能接受的，已经形成了大量的“规矩”。这些规矩可能是很简单的，也可能是非常复杂的。经验表明，红葡萄酒应和红肉搭配食用，白葡萄酒则与白肉及鱼搭配。而这条有用的规矩，却忽略了烹饪方法和烹饪所用的调味料。另一方面，关于这个问题有成批的书可以参考，其中有些书是特别为在各种给定场合下应饮用何种酒而设计的。而必须遵守的一项原则是：别太教条了！如果你喜欢在吃牛排时喝浅嫩的波特酒，或喜欢就甜点而喝点芬诺雪利 (fino sherry) 酒，为什么不行？

大致有这样几条秘诀值得记住。要配合的不是酒和食物的颜色，而是它们的味道。美味菜肴如果配合大瓶劲道足的南罗纳 (Southern Rhône) 的红葡萄酒，如教皇新城堡 (Châteauneuf-du-Pape) 酒，它诱人的香味肯定会被酒淹没，而沙布利 (Chablis) 酒可能是较恰当的选择。具有高雅品质清冽酸度和精致芳香的顶级莫舍尔雷司令酒，如果配上具有香草气味的普罗云斯焗盅 (Provençal casserole)，则美酒的优雅气质就荡然无存了。

大多数葡萄酒是为了佐膳而制作的，因此其款型已经发展成为对某地区烹饪方法的补充。在一些经典地区，由这一点着手，常常是发现美妙的酒与食物搭配的良好开端。

一些葡萄酒与食物的搭配无疑要比其他的搭配更成功。为了获得极佳的组合，你需要分析食物和葡萄酒的味觉基本成分，努力取得成分的平衡，别让一种成分压倒其他成分。

首先要考虑的是浓重度。味道浓香的食物，如野味和肉焗盅，就需要一种全酒质的葡萄酒配合。尽管馥郁全酒质的白葡萄酒通常比许多轻清的红葡萄酒要好，但有劲度的红葡萄酒常常是得人喜爱的选择。

较清淡的食物，如水煮白肉或鱼，适合配香味更纤细的酒。可以选择轻酒质的，如缪士喀德 (Muscadet) 酒、莫舍尔雷司令酒或款式简朴的沙布利酒。



然后考虑其他的味觉成分：甜度、酸度、单宁酸的多少及其水果特性，这些都有助于你确定这种酒适合搭配哪些食物。

无甜味葡萄酒如果与较甜的食物搭配，会显得辛辣和过分地酸。为平衡食物的甜味，应选择具有相同或更甜程度的白葡萄酒，食物越甜，酒也应越甜。用晚收和珍菱葡萄酿制的酒，是搭配点心的理想选择。

这种甜酒如果还具有恰到好处的酸度，则它还是搭配油腻而味浓的食品的极好选择。萧坦尼葡萄酒和肥鹅肝即是一种经典的搭配。

酸味爽口的酒可以搭配酸性食物，但没有一种酒能经得起加醋料汁，色拉最好别浇料汁，或者只加洒一点点油。

如果某种气味如酱汁味特别突出，在选择葡萄酒与食物搭配时就应特别注意。香辛的格乌兹特勒民那葡萄酒就需要香辛的食物匹配，因此它对于亚洲食物是很理想的。熏肉和奶酪可用以搭配用橡木桶酿成的酒——食物的味道越浓，橡木味便越见其佳。奶油丰富的酱汁，无论是甜的还是咸的，都需要具有足够浓重和酸度的酒来平衡它们。



萧坦尼葡萄酒和肥鹅肝是一对经典的组合

对热衷于白葡萄酒的人，让他把世界顶级白葡萄酒的名单罗列出来，他就会如同一个可在整个玩具店自由挑选玩具的孩子一样兴奋。白葡萄酒在全世界都有酿造，款型多种多样。葡萄园庄主和酿酒师们酿出的白葡萄酒种类不胜枚举，每一种都与它的同类有轻微的差异。每一年份都对庄主提出了一系列新的挑战，其不断发展和变化的款式意味着酿酒师要不断地留神酿制过程的工艺。

对葡萄园或酿酒厂的选择，有一定的随机性。没有两个人会有同一的金曲名单，也没有两个影评家会列出同一的优异影片名录。但葡萄酒也许要客观一些，它特定的品质人们是可以找到的。要决定划开哪些是很难的。有几百种酒本应包括进来，但由于篇幅所限，不能不割爱了。对那些未被选入的，笔者只能致歉。

本部分每一条目都介绍了该酿酒公司的历史及葡萄种植和酿酒技术的概况。资料匣的讯息都由酿酒师亲自提供，尽可能达到最新。年产在不同的年份里不一样，因天气状况会有所差异。对每位生产商的酒都要试他一瓶，故而每一条目中都有一段“试酒点评”。记住，尽管酿酒师尽力想让葡萄酒保持一贯的款式，但葡萄酒会随时间而变化，葡萄年和技术也在变化。试过的酒都给出星级评分；许多酿酒公司生产一系列不同质量的酒，系列中未试过的当然就未必是这个评分了。公司严格按字母顺序排列，如果一个公司的名称是以单词“Château”或“Domaine”等开头的，你将会在字母“C”或“D”下找到它们。这样做是为了方便使用，也便于对不同的公司进行快速的比较。

评 分

- ★ 相对不太昂贵，质量可靠稳定，比相同价格的其他许多种类的都要好
- ★★ 具有较显著的特点和确定性的优质酒
- ★★★ 显示真正特点及个性的葡萄酒
- ★★★★ 与热衷于酒的朋友们进餐时才拿出来享用的“特殊场合”品
- ★★★★★ 你可买到的最好的酒之一。为了拥有而不惜出高价的酒



第二部分

白葡萄酒全录





阿德里亚诺·蓝莫斯·品托 (Adriano Ramos Pinto) 公司

地址：AV de Ramos Pinto 380, 4401 Vila Nova de Gaia,
Portugal

电话：(351) 23707000

访问：欢迎前来购买蓝莫斯·品托波特酒

阿德里亚诺和安东尼奥 (Antonio)·蓝莫斯·品托于1880年创立了阿德里亚诺·蓝莫斯·品托葡萄酒公司，目标明确，进军巴西市场。很快，这家公司就为自己的酒以及市场策划和推广建立了良好的声誉。当时，著名的画家经常从事于制作吸引人的海报，通常都是有关享乐主义和神话的主题。他们一直是波特酒的重要出口商。因此听说公司也生产大量的轻清葡萄酒时，很多人都感到惊讶。

目前，虽然香槟·路易·卢德礼 (Champagne Louis Roederer) 在公司具有控股权，但公司仍为创立人的直系后裔若昂·尼古拉·德阿尔梅答 (Joao Nicolau de Almeida) 所管理。他是杜罗 (Douro) 的轻葡萄酒生产的著名人物若热·蓝莫斯·品托·罗萨斯 (Jorge Ramos Pinto Rosas) 的侄子。若热在给菲磊拉 (Ferreira) 工作期间创立了有名的伯卡·韦尔赫 (Barca Velha) 酒，这种葡萄牙最优质的轻清型酒最早是从西班牙边界附近一个名字美丽的村庄梅昂 (Meão) 中的莱达葡萄园 (Quinta



资料匣

酿酒师：若昂·尼古拉·德阿尔梅答
(João Nicolau de Almeida)

葡萄园面积：未详

年产：未详

葡萄种类：白萧伟昂

推荐年份：上市即趁嫩饮



da Leda) 发源的。

在这样的背景下，若昂对轻清无甜味葡萄酒具有浓厚的兴趣便不奇怪了。他们生产的两种红葡萄酒，杜亚斯葡萄园 (Duas Quintas) 白葡萄酒和杜亚斯葡萄园存酿 (Reserva) 白葡萄酒，一度曾是杜罗出产的最值得信赖的轻清佳品。新产品邦斯·阿雷斯葡萄园 (Quinta dos Bons Ares) 白葡萄酒是与它们相称的伙伴。

邦斯·阿雷斯葡萄园在西马·科尔戈 (Cima Corgo) ——波特产区最好的地方。但海拔600多米的高度，温度太低，所产的葡萄不适于制造上佳波特酒，于是就用以制杜罗轻酒。杜阿斯葡萄园，是本地和上游的埃尔瓦莫伊拉 (Ervarmoira) 两地酒的混合。这对红葡萄酒是有益的，因为一个园场的温度和成熟而得的产品可以被另一个园场的新鲜产品所平衡。不过，这里所介绍的葡萄酒，只来源于邦斯·阿雷斯葡萄园。

若昂这些年来一直在用这里不同的白葡萄进行试验。乍看来，最不可能和不合逻辑的试验是关于白萧伟昂葡萄的。萧伟昂葡萄是种在寒凉气候中生长的葡萄，在卢瓦尔和新西兰的萧伟昂葡萄能酿制出极佳的白葡萄酒，但在较温暖的地区，酿出的酒就不那么好了。蓝莫斯·品托冒很大的风险在这里种植萧伟昂葡萄，这是他投下的赌注。结果很成功，只是这种葡萄不准许用来酿制杜罗DOC (原产名号监察) 葡萄酒，所以标签上标的是出自特拉斯·奥士·芒提斯 (Tras os Montes) 产区的酒。

这是一种优雅芳香，匀和的葡萄酒。虽然产量少，但很值得去寻觅。

试酒点评

QUINTA DOS BONS ARES 1996

浅色，在酒杯侧边淌下。闻之富芳香及异香，唯与经典、标准的萧伟昂白葡萄酒不同。较温暖的气候和成熟的葡萄赋予它足香、矿物质和略带土香特色及少许热带水果香味。无甜味而酸度适当，比寒凉地区出产的酒酸度为低。中等浓重。酒精度数虽高，但经过酿酒处理而不易察觉，且匀和完美。

评分：★★★

推荐搭配食物：

与烤鱼和烧鸡搭配不错。



拉塞卡，卡斯特兰农场合作社 (Agricola Castellana Soc · Co-op, La Seca)

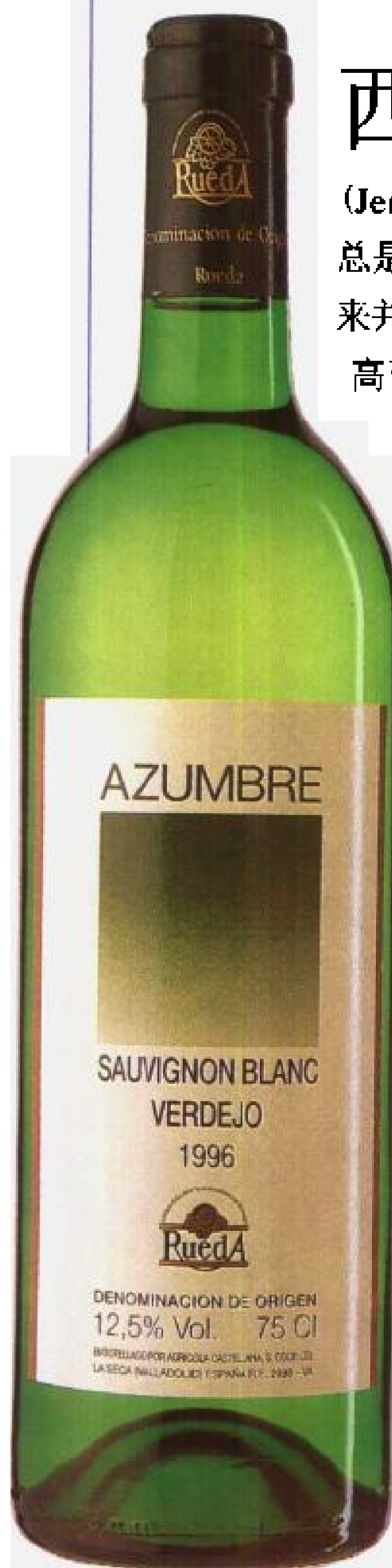
地址：Ctra.de Rodilana s/n, 47491 La Seca, Valladolid, Spain

电话：(34) 983816320 传真：(34) 983816562

访问：须预约

西 班牙葡萄酒在过去几年里经历了一场复兴。除了几个高质量的区域，像赫雷斯 (Jerez) 地区和里奥哈 (Rioja) 地区以外，西班牙酒总是以负面的方式显出乏味和过时。产量低，这本来并无不妥，但收获经常被延迟，因为庄主们想提高葡萄中酒精的潜在含量以求其升值。酿酒制作是最初级的，很少有控温措施，地窖也只具有最基本的卫生条件。其结果是生产出了一系列深色、油润、博大、酒精含量过高的葡萄酒，在它们当中，氧化被认为是很平常的现象。只有合作社产的葡萄酒会好一些。

伐利亚多利德 (Valladolid) 的拉·塞卡 (La Seca) 的合作社卡斯特兰农场产的阿苏姆勃雷 (Azumbre) 葡萄酒，当然也不例外。这种酒充满了浓厚的现代酿酒业的气息。精心挑选葡萄品种，用恰当的方式进行培



资料匣

酿酒师：D·安杰尔·卡莱赫·马丁 (D·Angel Calleja Martin)

葡萄园面积：4 500英亩 (1英亩=0.4046公顷)，合作社成员管理，其中约有25英亩种植萧伟昂葡萄，1 500英亩种植韦尔德贺 (Verdejo) 葡萄

年产：约600箱

葡萄种类：白萧伟昂·韦尔德贺，也有维乌拉·帕罗民诺·添普兰尼洛

推荐年份：1996



育，在适当的时间收获葡萄以及精益求精的加工过程，所有这些造就了世界上任何一家酿酒厂都会引以为荣的葡萄酒。

卡斯特兰农场是1935年由当地的一小群庄主建立的。现在庄主已增至400名，葡萄园面积也达到了2 000英亩。这里种有一系列品种的葡萄：相对韦尔德贺 (Verdejo)、维乌拉 (Viura) 和帕罗民诺 (Palomino) 这些雪利葡萄来说，白萧伟昂葡萄可算是一名新成员。直到不久以前，这产区的酿酒业才走出谷底。这里酿制的酒主要为雪利款式，这是种用高产的帕罗民诺葡萄酿制的强化(增加度数)葡萄酒，是安达鲁西亚芬诺 (Andalucian finos) 酒和阿芒提拉多 (amontillados) 酒的粗劣仿制品。种植土产韦尔德贺葡萄地域的迅速扩张以及萧伟昂葡萄的引进，成了该地区的救星。

有些味觉组合好像只应天堂才有。羊羔和迷迭香或者马铃薯和紫苏 (basil) 的配合是全世界都知晓的。白萧伟昂葡萄和韦尔德贺葡萄是“新成员”，它们的组合还不太有名。韦尔德贺葡萄是种低产优质葡萄，能造出全酒质的葡萄酒。同许多温暖气候下生长的葡萄品种一样，它异香不足。相反，白萧伟昂葡萄异香丰浓但浓重有所欠缺，尝起来淡薄，不太令人满意。解决的办法就是将两者混合。

葡萄由专人采摘并且分别进行处理。去梗后，先进行几小时的低温浸泡，以利香味的释放，经压榨并在15℃~16.7℃下发酵(以西班牙的标准看算较低温度了)，发酵之后进行混合。混合物中萧伟昂葡萄的比例在近几个葡萄年一直在增加，因为它的种植渐多的缘故。

试酒点评

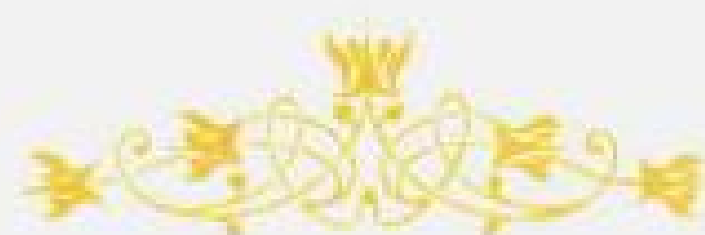
SAUVIGNON BLANC VERDEJO 1996

淡柠檬黄色，比该地区以前酿制的颜色要淡得多。初段是白萧伟昂的辛辣草香，细品才觉出一定程度的泥土辛香及一些坚果香。对本款式葡萄酒而言，非常复合。无甜味而有匀和酸味，并且充溢于口腔，这是韦尔德贺的优点。

评分：★

推荐搭配食物：

本酒气味芳香、入口醇和，适宜独酌或配合浅香味意大利面(pasta)。



弗利·泰德斯奇·斯尔农场 (Agricola Flli Tedeschi Srl)

地址：Via G.Verdi, Pedemonte Di Valpolicella 37020,
Verona, Italy

电话：(39) 457701487 传真：(39) 457704239

访问：周一至周五8:30am~12:30pm, 2:00pm~6:30pm, 须预约

泰德斯奇公司目前由该家族的第四及第五代经营管理。这家公司由尼古拉·泰德斯奇 (Nicola Tedeschi) 始创于1884年，随后由洛伦佐 (Lorenzo)，再后由其子里卡多 (Riccardo) 继承其业。里卡多主持下给公司业务加入一些最优秀的葡萄园，特别是蒙特欧尔米 (Monte Olmi)

和蒙特·方坦那 (Monte Fontana) 葡萄园。凭借他在商业上的头脑而取得成功，泰德斯奇乃越出韦朗纳本地，扬名于世。

里卡多的下一代是现在仍掌管着酿酒公司的伦佐 (Renzo) 及葡萄种植专家施尔维诺 (Silvino)，他们继续向外拓展市场。在他们共同经营下，泰德斯奇的葡萄酒在出口市场上越来越容易买到。在



资料匣

酿酒师：伦佐·泰德斯奇 (Renzo Tedeschi) · 里卡多·泰德斯奇 (Riccardo Tedeschi) 和萨布里纳·泰德斯奇 (Sabrina Tedeschi)

葡萄园面积：泰德斯奇拥有12英亩，但酿制本酒的葡萄是购入的

年产：34 000箱

葡萄品种：诺同耐 (Chardonnay) · 加拉尼加 (Garaanega)

推荐年份：1995

当地餐馆：在 Sant Ambrogio di Valpolicella 有 Traff. La Rosa 餐馆



在意大利韦朗纳(Verona)
的泰德斯奇葡萄园

海外多次葡萄酒竞赛中成功，大大提高其品牌的国际知名度。他们曾在总部设于伦敦的《葡萄酒杂志》(Wine Maganine)举办的国际葡萄酒挑战赛上获奖，泰德斯奇尤其引以为荣。

目前的一代由管理商业事务的安东伊内塔·里卡多(Antoinetta·Riccardo)，负责葡萄园和酿酒公司技术事务的萨布里纳(Sabrina)和伦佐组成。

在意大利有关酒的法律中，有一个明确而被普遍接受的等级制度和远远超过200个的独立的DOC[原产名号监察，相当于法国的AOC(名号监察)]名称，但许多公司选择避开DOC和DOCG(保证原产名号监察)的规限，只生产餐桌酒(Vino da Tavola——欧洲行话中，这是葡萄酒可望得到的最低水平级)。

泰德斯奇生产的荣耀圣罗科·比安科(Capitel San Rocco Bianco)葡萄酒就是这样一种酒。酿制它的葡萄均生长于温涅妥(Veneto)的产区伐尔颇利彻拉(Valpolicella)地域，这个名称赋予简朴的、可一饮而尽的，直到需经年藏酿的高雅的、复合的葡萄酒。不过，所有的伐尔颇利彻拉的酒都是红葡萄酒。泰德斯奇已经决定采用本产区的意大利葡萄和外国葡萄相混和来生产高质量的酒。

和许多“奇妙的酒”不同，荣耀圣罗科·比安科葡萄酒在很大程度上是按照传统的意大利模式酿制的。其中没有过分的橡香掩盖博大油润的果味。意大利白葡萄酒以精致及敏妙而再出江湖，这正是此葡萄酒所富含的东西。

试酒点评

CAPITEL SAN ROCCO BIANCO 1995

淡柠檬色，嗅之有精致优雅芳香。爽口苹果味特色及微微香草茶香。无甜味，带爽口酸味，味道匀和，满口生香，比闻起来更宽阔、油润和成熟。尚有香草味而带点黄油特征。留香长。

评分：★★★

推荐搭配食物：

全酒质但非足香，因此宜与口味清淡些的食物搭配，如色拉和烹制简单的鱼。



阿格罗·德·巴桑·萨 (Agro De Bazan Sa) 公司

地址：Tremoedo, 46, Vilanova de Arousa, Pontevedra, Spain

电话：(34) 986561344&555562 传真：(34) 986555799

访问：平日·须预约

数世纪以来，朝圣者们徒步穿越西班牙北部往圣地亚哥·德康波斯特拉 (Santiago de Compostella)。成千上万的朝圣者必须沿着这条路走，他们无疑会停留在途中一些地方如纳瓦罗 (Navarra)、里奥哈 (Rioja) 和艾尔比厄索 (El Bierzo) 过夜，品尝葡萄酒。当朝圣者们到达旅行终点时，他们会而且仍将会发现，当地的白葡萄酒新鲜、轻清而极爽口，该等酒现在是用里阿士拜萨斯 (Rias Baixas) 辖区 (Denominacin de Origen，简称DO) 名号生产的。

阿格罗·德·巴桑·萨公司主要经营其他食品，包括罐装沙丁鱼和馅饼，酿制格兰巴桑 (Granbazan) 是公司新近着手的业务。董事会成员之一的曼努厄尔·欧特罗·卡内拉 (Manuel Otero Caneira)，负责寻找合适地点并引进公司来。他在西班牙西北部奥萨拉斯 (O Salnes) 河谷建立的宏伟的葡萄园正是他多年寻找的结果。



资料匣

酿酒师：伊萨贝尔·萨尔加多·德安德里亚 (Isabel Salgado de Andrea)

葡萄园面积：32英亩·能满足公司50%的需求
年产：30 000箱

葡萄种类：阿尔巴林诺 (Albariño)

推荐年份：1995, 1994 (市售非橡木桶酿版本
宜最浅嫩时饮之，但可以在酒窖中放几年)



按西班牙的标准，这里的气候是潮湿的。在欧洲圣地亚哥素以最潮湿的城市而知名，尤其是人们觉得西班牙其他地方一年中大多数时间都很干燥时，这一点就愈发突出了。草木茂盛的地貌和较凉爽的气候对白葡萄酒的生产相当有利，因此，这个产区的白葡萄酒是西班牙最贵的。

这里的嘉里茨亚 (Galicia) 地区，与西班牙、葡萄牙交界另一侧的绿酒

(V i n h o

Verde) 地区截然不同，葡萄藤剪得较低以让果实完全成熟。这里出产的酒，酒精按容积计浓度为12%，比南部边界视为好葡萄年的9%的浓度还高出3度。酿酒技术也是不同的。他们目标不在轻清、苹果味上，而是中性款式，强调从葡萄中获得味道。葡萄挤压后可以在低温下连衣接触一段时间，以便从葡萄衣中获得更多的异香。

公司主要生产三个等级的酒：仅用压榨得来的是“绿 (Verde)”酒，用自由流出的葡萄果汁制的是“琥珀 (Ambar)”酒，这两种都没有橡木味；还有一种这里喜欢的林慕臣 (Limousin) 酒，是自由流出的葡萄汁在法国橡木的酒桶中发酵并酿成，包括在发酵中产生的酵母沉淀上停留一段时间，再在瓶中进一步酿成熟才上市。巴桑·萨就这样造出了远比这一地区的一般酒为复合的葡萄酒。

试酒点评

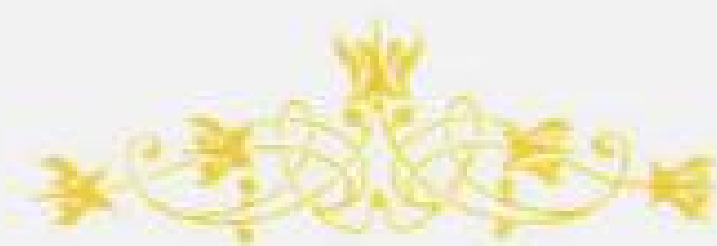
GRANBAZAN
LIMOUSIN ALBARINO
1995

淡金黄色。闻之有新鲜浅嫩的肉桂味和橡木所具有的香草辛香味，带一缕百花果香。可以感受到玫瑰花瓣、醋栗、杏和白桃的芳香。无甜味而有清纯匀和酸味，这是人人皆知的本产区的特征。留香长而终感优雅。是阿尔巴林诺葡萄酒受几年瓶中藏酿之惠(不是几十年)的少许例子。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

可配以白鱼，尤其是油脂多的鱼，如沙丁鱼和鲭鱼。它的酸味可以削减油腻，这是其他葡萄酒所不可比拟的。



安德烈和米莱尔·蒂索 (André & Mireille Tissot) 庄园

地址：39600 Montigny-les-Arsures, Jura, France

电话：(33) 384660827 传真：(33) 384662508

访问：仅在酒阁门出售

尤拉 (Jura) 地区的酒很独特。这个位于法国东部、阿尔萨斯以南的法国与瑞士接壤的地区，出产的葡萄酒与法国其他地区完全不同。大约150年前，这里是重要的葡萄酒产地，但自从出现了蚜虫之后，就只有一部分可以重新种植了。然而，这地方极强的封闭性使那些留传下来的酒十分传统化。与其他酿酒地区交流不便使它出产了一系列独特的葡萄酒。庄尼酒 (Vin Jaune) 和芬诺酒 (fino) 一样经霉膜作用。麦杆葡萄酒 (Vin de Paille) 酿自干的葡萄，和意大利有些地方一样。而收集的葡萄在其他地方罕见，所以有一系列迷人的葡萄酒名录。

安德烈和米莱尔·蒂索于1962年建葡萄园，当时只种半英亩多一点的葡萄。这个家族庄园目前拥有大约65英亩的葡萄园，在本区具有崇高声望。这个家族生意兴隆，米莱



资料匣

酿酒师：斯特凡·蒂索

葡萄园面积：65英亩

年产：125 000瓶

葡萄种类：萨伐银 (Savagnin)，但也种植有诺同耐、特鲁苏 (Trousseau)、普尔萨 (Poulsard) 和黑品诺

推荐年份：1989, 1985, 1983, 1982, 1979



尔和贝内迪克特·蒂索 (Benedicte Tissot) 管理藏酒阁和日常业务，安德烈负责葡萄种植，而斯特凡 (Stéphane) 则负责酿酒。这个家族销售2/3货额给私人客户，年去岁来，很多熟客都会来藏酒阁购买供应品。



酿制庄尼酒的葡萄品种是萨伐银 (Sälvagnin) 葡萄，据说这一当地品种与意大利北部的格乌兹特勒民那 (Gewurztraminer) 葡萄先驱特勒民那 (Traminer) 葡萄有关系。这种低产

葡萄非常适应这个产区，它很耐寒，在温暖的环境中反而长不好。

有趣的是，这个产区给世界输送了路易·柏斯图尔 (Louis Pasteur) 葡萄——以其名字命名的一种杀灭有害微生物的方法——却是靠一层酵母膜来酿造其独特风格的酒。葡萄收获很晚，以致葡萄中所含的自然酒精浓度高达14.5%。酒精发酵之后，浅嫩的酒转移到大酒桶 (cask) 内，但大桶从不装满，留下顶部空气空档。这在轻清葡萄酒中是独一无二的。唯一另外一个采用这种传统方式的地方是在西班牙的赫雷斯 (Jerez)，那里的芬诺雪利酒 (fino sherry) 也是在霉膜 (flor) 之下藏酿的。

酵母膜覆在酒上面，保护它不受氧化，同时也改变酒的特性。它以酸类、醇类和丙三醇 (glycerin) 为养料，产生乙醛 (acetaldehyde-ethannal) 和带有坚果味的化学物质。葡萄酒要在这层酵母膜下藏酿6年方才上市。

试酒点评

ARBOIS VIN JAUNE 1990

深金黄色，闻之有强烈的酵母气味、新鲜法国面包和干苹果香，还有香料和胡桃香。与芬诺雪利酒相似，但因霉膜而更具果品特征。无甜味而酸性明显，和芬诺酒差很远。入口觉全酒质和浓重，留香长。非同凡响，值得去找。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

这类酒不容易匹配，开始宜用贝类，香肠亦佳。试试西班牙餐前小吃，但要用法国料。行酒令也很棒。



巴拜奇葡萄酒有限公司 (Babich Wine Limited)

地址：Babich Road, Henderson, Auckland, New Zealand

电话：(64) 98337859 传真：(64) 98339929

访问：周一至周五9:00am~5:00pm；周六9:00am~6:00pm；

周日11:00am~5:00pm



乔西普·佩特洛夫·巴拜奇 (Josip Petrov Babich) 1896年出生于多尔马蒂亚 (Dalmatia)。在14岁时，他移民新西兰，投靠他在新西兰北部凯基诺 (Kaikino) 橡胶园里工作的兄弟。1912年，他开垦了第一片非常小、但属于自己的葡萄园。4年后他开始卖酒，但因销量不到0.9升，又在规定时间以外出售，违反了法律而被逮捕。

释放后，牵涉这案子的律师建议他搬到靠近奥克兰的大市场的地方去营生。他照办了，于1919年在亨德森 (Henderson) 建立了一个葡萄园，现在那里还有酿酒厂。

现任主席是乔西普的儿子彼得

资料匣

酿酒师：1977年前为祖·巴拜奇 (Joe Babich)，此后是尼尔·卡莱 (Neill Culley)

葡萄园面积：共183英亩，广泛分布于亨德森谷和霍奇士湾，满足公司需求总量的50%

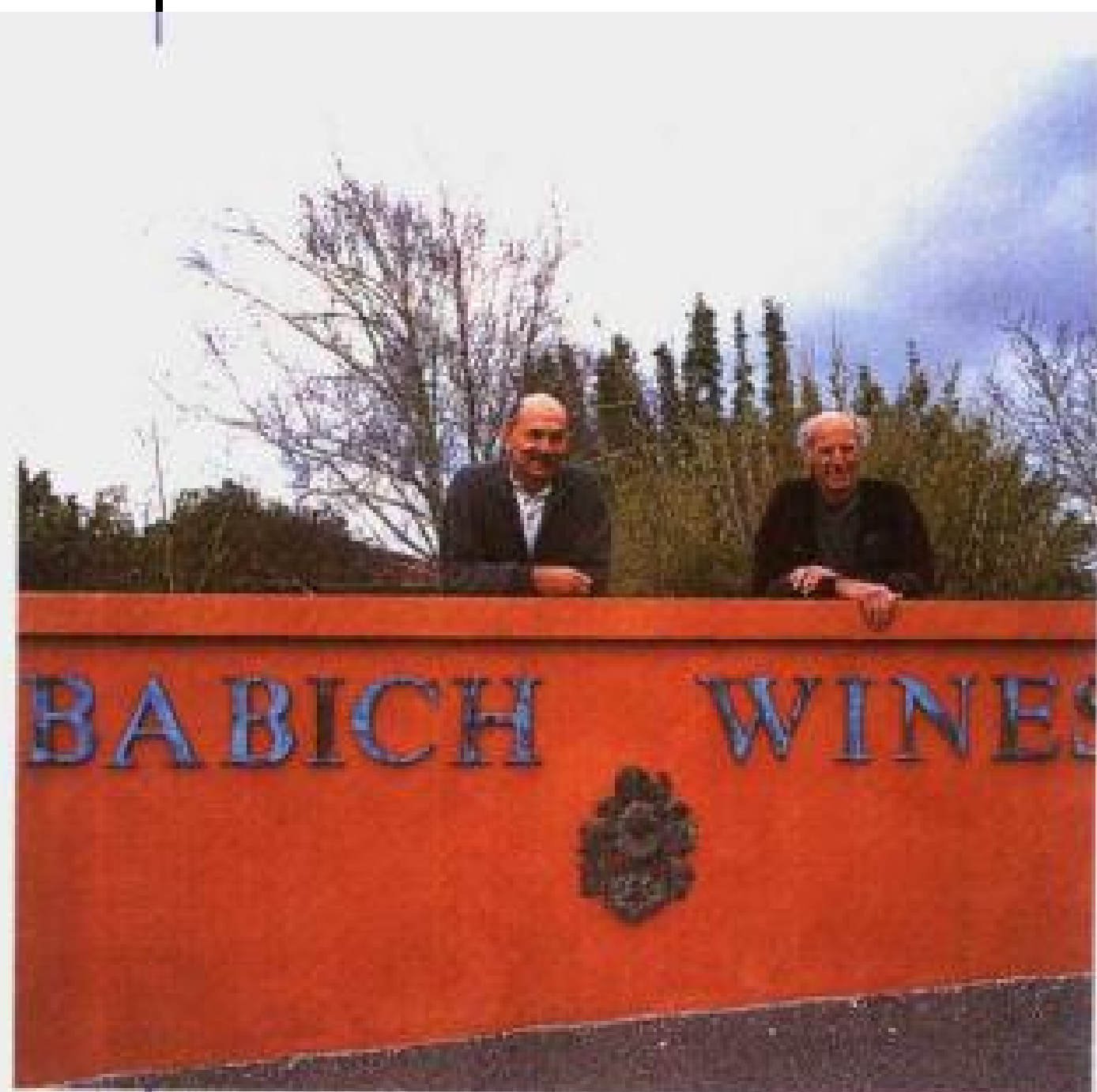
年产：80 000箱

葡萄种类：诸同耐·白萧伟昂·白舒年·雷司令·格乌兹特勒民那·森美戎·灰品诺·卡本妮萧伟昂·梅洛·卡本妮弗朗克 (Cabernet Franc)·席拉·品诺塔日 (Pinotage)·黑品诺·大都用来酿制非混合的单品种。

推荐年份：1997, 1996, 1994, 1991, 1989



(Peter)，在1948年接手生意。现任营业总监约瑟夫·巴拜奇 (Joseph Babich)，比他晚10年加入。当时，他们的产量还很



祖和彼德·巴拜奇

低，品种也集中在针对本地市场的强化葡萄酒上。直到60年代，公司才扩展到生产轻清葡萄酒。如今在这方面已经声名显赫了。在1960~1970年间，巴拜奇扩建了他们的轻酒葡萄园。1977年重新装备酿酒厂，成为完整的轻酒生产基地。同年还首次从吉兹博恩 (Gisborne) 地区购入葡萄。乔西普的事业在1980年达到了高峰，这一年他首次输出葡萄酒到欧洲

——葡萄酒的故乡。

乔西普在1983年逝世，享年87岁，他的儿子们接管公司至今，而祖 (Joe) 一直掌管酿酒，直至1997年拉尔·卡莱 (Neill Culley) 接任酿酒师和出口部经理为止。

两款中坚葡萄酒，即谐同耐 (Chardonnay) 葡萄酒以及卡本妮-萧伟昂葡萄酒与梅洛 (Merlot) 葡萄酒的混和酒，是公司的招牌货。果实源于他们在霍奇士湾 (Hawke's Bay) 的葡萄园，那里的河流淤泥提供了肥沃且排水良好的土壤。谐同耐的葡萄汁是以法国橡木为主、美国橡木为辅的酒桶发酵的。采用苹果乳酸发酵，有利于降低酸度，并使最终酿成的葡萄酒具有黄油和油脂感的质地。

试酒点评

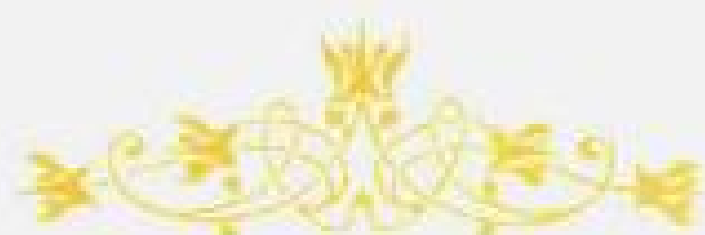
IRONGATE
CHARDONNAY
HAWKE'S BAY 1995

淡黄色，有金色的感觉。闻之有浓郁的坚果和橡木香，带奶油和黄油的气味，丰浓有脂质。无甜味，酸性匀和，质感丰满，入口丰浓有脂质。全酒质，留香长。博大有劲。是一饮而尽的品种。

评分：★★

推荐搭配食物：

与煮鲑鱼搭配并伴以调味汁。



巴地亚·阿柯蒂布安诺 (Badia A Coltibuono) 庄园

地址：53013 Gaiole in Chianti (SI), Toscana, Italy

电话：(39) 577749498 传真：(39) 577749235

访问：仅农场商店和饭店

巴 地亚·阿柯蒂布安诺庄园是现存最古老的葡萄酒庄之一，其历史可追溯到一千多年前。它是生产商，也是修道院，是个每年都会有数百名游客来参观的历史纪念碑。更重要的，它是司徒奇·普林涅提 (Stucchi Prinetti) 家族的老家，这个家族在过去的一个半世纪里掌管着这庄园。罗伯托 (Roberto) 和他的父亲皮耶罗 (Piero) 管理葡萄园和酿酒厂，罗伯托的姐姐埃玛努拉 (Emanuela) 则负责推销及公共关系。

巴地亚·阿柯蒂布安诺庄园处在土斯坎纳 (Tuscany) 地区的腹地，介于佛罗伦萨和锡耶纳 (Siena) 之间的这个区域，其景色就是数以百计的文艺复兴绘画的背景：起伏的群山布满橄榄树和葡萄，间或有一片美丽的黄色向日



资料匣

酿酒师：罗伯托·司徒奇·普林涅提

葡萄园面积：庄园总面积2 000英亩，其中125英亩为葡萄园(称为谢拉·德尔博斯康的2.5英亩葡萄园种植谐同耐)

年产：1 000箱

葡萄种类：谐同耐，也种植经典坎蒂葡萄

推荐年份：1995

餐馆：现场开有自己的餐馆



酒阁的主要入口门上的盾形纹章

葵，或者围上一排柏树。在各大山头，仍存在着山寨式镇子，昔日战事的壁垒已经换为友好的竞争。修道院的房屋座落在靠近佳奥利(Gaiole)的较矮的山顶，黄色沙岩墙壁伸展于山坡松树上方。

房子并不对外开放，唯有现在房屋的所有者——皮耶罗·司徒奇·普林涅提的妻子劳伦莎·德梅迪西(Lorenza deMedici)主持的意大利烹饪班在此举办。应邀的客人如同家族成员般受到莫连诺(Moreno)牧羊犬友好的欢迎，这些金黄色皮毛的

硕大的犬，差不多成为庄园标志，如同门上盾形纹章一般。

葡萄藤距房屋有一些距离，在山坡上稍低的地带，那里要温暖一些。这里种植的全都是正式的坎蒂(Chianti)葡萄，因为直到最近，这里只生产经典坎蒂(Chianti Classico)葡萄酒，该地的一流坎蒂葡萄酒。因此种植有桑吉奥维托(Sangiovetto)葡萄[优质的桑吉奥维谢(Sangiovese)葡萄的当地品种]、坎拉奥罗(Cannaiolo)葡萄、马尔伐西亚(Malvasia)葡萄和特列比安诺(Trebbiano)葡萄。70年代，顶级的坎蒂葡萄酒的售价并没有反映其真正价值，于是许多生产商开始制造当地誉为“迷人”的葡萄酒，国际上称作“超级土斯坎”

SELLA
DEL
BOSCONO

Chianti Classico
1997

COLTIBUONO



(Supertuscans) 葡萄酒，它们都显著优质，当然巴地亚·阿柯蒂布安诺葡萄酒也不例外。

大约有2.5英亩的谐同耐葡萄用来酿制谢拉·德尔博斯康 (Sella del Boscone) 葡萄酒。先让葡萄衣稍微浸一下，然后放入新的法国橡木桶内发酵，再在同一酒桶中连渣酿熟。装瓶后要在瓶中藏酿一年才上市。

葡萄酒在房子的藏酒阁中藏酿，采用新的小橡木桶和意大利到处用的旧的传统大橡木桶 (botti)。它们很大，而酒阁入口又过小，所以制造和需要维修它们时只能在现场。

试酒点评

SELLA DEL BOSCONI CHARDONNAY 1995

淡金色，闪耀迷人的光辉。闻之有成熟的热带果香和黄油硬糖气味、橡木辛香及一点坚果气息。无甜味，酸味匀佳，果味浓郁。优雅而留香长。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

中度香味意大利面菜肴和小牛肉，只是料汁味道不要过于强烈。



巴地亚·阿柯蒂布安诺宫现在仍是这个家族的老家



黑森林狭谷葡萄酒公司 (Blackwood Canyon Vintners)

地址：53258 N.Sunset PR NE, Benton City, WA 99320, U.S.A

电话：5095886249 传真：5095885195

访问：每天10:00am~6:00pm

黑 森林狭谷葡萄酒公司的迈克·泰勒·穆尔 (M.Taylor Moore) 重振“葡”纲，重葡萄栽培甚于酿酒。结果是出产了美国西北诸州独一无二的葡萄酒系列、它们和华盛顿及俄勒冈出产的很不相同，与加利福尼亚的也迥异，性质上很接近于法国酒。

迈克·穆尔起初在爱达荷从事产区保护工作。出于对食品、酒类和农业的热爱，他离开了僵硬的政府官僚机构，经过加利福尼亚大学的课程进修，涉足酿酒领域。当时，他的注意力转到西北那些尚未开发的产区。美国大部分葡萄酒产自加利福尼亚，远处北方的优秀庄园，今天才获得它们应有的荣誉。

1983年他购买了黑森林狭谷葡萄园的土地。约100吨的首批“年份”葡萄



资料匣

酿酒师：迈克·泰勒·穆尔

葡萄园面积：49英亩

年产：33 000箱

葡萄品种：诺同耐·森美戎·舒年·雷司令·卡本妮萧伟昂·梅洛

推荐年份：对诺同耐而言，推荐1990, 1989, 1988年份



是买进的，因为他们到1984年才开始种植葡萄。第二年，酿酒厂和所有库存的酒都在火灾中焚毁。但就像凤凰于灰烬中再生一样，在1986年它又重建好准备收割了。

试酒点评

1988 YAKIMA VALLEY CHARDONNAY

深黄金色，是成熟与凝缩的标志。闻之也成熟，它的不平凡处在于除勃艮第谐同耐葡萄酒以外，其他地方都没有。它们通常在浅嫩时上市和饮用。味道有复合果味和辛香味、烟味、亚麻籽油并带有黄油、热带水果味。无甜味而入口成熟，十分足香并全酒质，包容所闻到的复合味道。果然好酒。

评分：★★★★

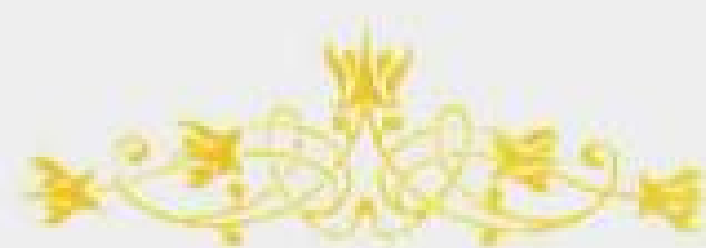
推荐搭配食物：

宜搭配香味自然浓郁的食物，如灼鱼或清料汁牛肉。也可以搭配红肉。

穆尔像其他的欧洲酿酒师一样，认为葡萄酒的质量取决于葡萄而不是酿酒的技巧。他一直坚持这一观点，以致于他将葡萄栽培称为“芳香的农业”。他强调的是“旧世界”中许多人长期抱有的信念。

这里采用的是综合的葡萄害虫防治方法。这是建立完善而有组织的葡萄栽培工作的一个中间步骤。他们知道应用合成的化学物质是最好的选择，但使用要有限制。在需要时只用那些能分解为无害物质、残余量低的东西，绝不滥用。他们努力建立并维护能消灭葡萄园害虫的天敌的理想生活环境，下了相当功夫，从而减少了化学的影响。

该公司用晚收的霉病葡萄——雷司令葡萄和森美戎葡萄酿制一些极好的酒，并用一系列不同种类的葡萄酿制无甜味的红葡萄酒和白葡萄酒。表面上你会看到谐同耐是用标准的木桶发酵并连渣搅拌以藏酿，但实际上在它生产的许多葡萄酒中都没有用二氧化硫，并且避免过于纯清。它们也不是装瓶后立即上市的，而是要在木桶中藏酿两年。1988年谐同耐葡萄酒是它们提供的当前年份酒。



埃斯梅拉尔达藏酒阁 (Bodegas Esmeralda Sa)

地址：Gua Argentina temala 4565, Capital federal, Buenos Aires 1425,

电话：(54) 18332082 传真：(54) 18335660

访问：不公开

同 许多成功的北美酿酒厂一样，埃斯梅拉尔达藏酒阁也是由意大利移民建立的。创立人尼古拉·喀天那 (Nicola Catena) 原籍意大利半岛东海岸的马尔刻 (Marche)，19世纪末移居来棉多萨 (Mendoza)。很难说是由于意大利人的涌入还是意大利人被葡萄所吸引，总之棉多萨已经开始在葡萄酒生产上初具名声。

尼古拉·喀天那在1902年垦植了他的第一个葡萄园。在那个阶段，生产的酒只供应本地市场，出口是很迟的事了。尼古拉的儿子多铭高 (Domingo) 及接着其孙子尼古拉斯 (Nicolas) 继承了他的事业。在这一时期内，公司不断壮大，成为阿根廷最大的装瓶葡萄酒生产商。1966年，喀天那收购了埃斯梅拉尔达藏酒阁——这是一家注重质量甚于产量的酿酒厂。但是葡萄酒仍严格限于当地市场。坚持氧化款式的浓



资料匣

酿酒师：约瑟·加兰特 (Jose Galante)

葡萄园面积：385英亩

年产：(出口) 60 000箱

葡萄品种：包括白萧伟昂·谐同耐·席拉和森美戎

推荐年份：1996



试酒点评

CATENA 1995
CHARDONNAY
AGRELO VINEYARD

活跃的淡金黄色。顺玻璃杯侧边淌下。初段是橡木辛香，烤面包和烤杏仁是最初的印象，接着是菠萝和梨的果香及一些黄油硬糖的特点。还浅嫩，需几个月或一年让它稳定和融合。无甜味但成熟，酸味好而纯净，使它有别于其他新世界谐同耐葡萄酒。中等浓重，终感长。

评分：★★★

推荐搭配食物：

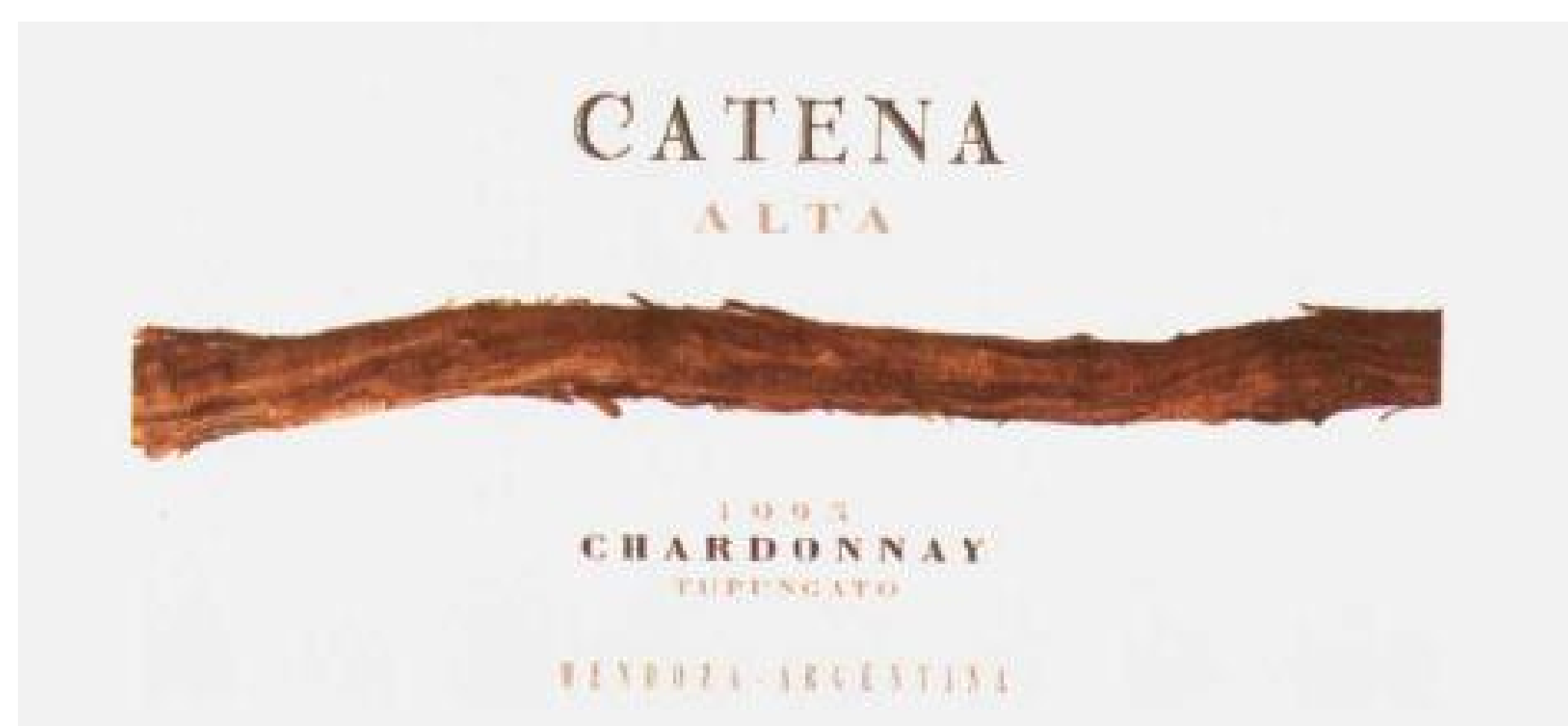
炆鸡或中等香味的白鱼。

重白葡萄酒和红葡萄酒，颜色近于棕色，也缺乏果香。

1976年情况发生了变化。尼古拉·喀天那去了加利福尼亚，特别去拜访了罗伯特·蒙大维(见本书196页)，受到了启发，那儿葡萄酒仍保持果味，白葡萄酒仍新鲜，由各种葡萄酿制的酒都有原味。于是他立即改变了旅行计划，腾出时间访问在戴维斯的加利福尼亚大学。孔基(Kunkce)教授回访后，在喀天那的酒阁里实施了很多新措施：装配了葡萄汁冷却器、引进了减少氧化的处理设施等等。尼古拉的兄弟乔治(George)甚至进入了戴维斯的加利福尼亚大学攻读以获取硕士学位。

尽管作了种种努力，公司的葡萄酒款式仍没有多少变化。市场，至少是可察觉的市场，仍然喜欢他们过去生产的氧化款式。只是到了70年代末和80年代初，阿根廷才开始接受新式的葡萄酒。

后来尼古拉以加利福尼亚大学客座教授的身份在加利福尼亚住了一段日子，他的注意力转向葡萄园，探索让葡萄成熟得好的理想土壤。他选定的园场



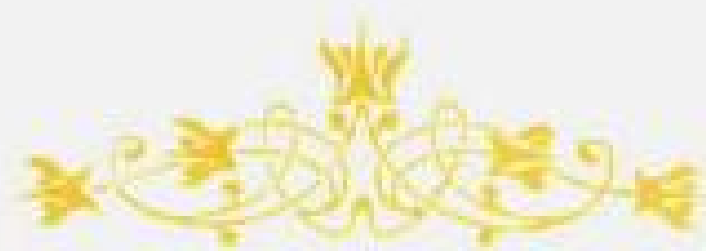


雄伟的安第斯山脉荫护下的智利葡萄园

土壤少岩石、矿物质含量丰富但有机物含量不高，具有寒冷的微气候。新葡萄园按低活力根茎及高度密植原则种植，这可以提高葡萄质量。选定的地点有三处，其中鲁汗 (Lujan) 的阿格列罗 (Agrelo) 葡萄园是最适于谐同耐葡萄生长的葡萄园。

所有用于酿制喀天那谐同耐的葡萄都来自这个葡萄园。收获全是手工完成的。采用部分挤破法。一部分的葡萄是整串被压榨的，其比例靠经验估算。所有酒都在大木桶中发酵，主要用天然酵母，也采用了一小部分商业的培养酵母，使过程更加保险一点。





埃特恰特·德·库先涅尔·萨克藏酒阁 (Bodegas Etchart De Cusenier Saic)

地址：Lima 229, 1073 Buenos Aires, Argentina
电话：(54) 13826923/3820310 传真：(54) 13831495
访问：周一至周五9:00am~12:00 noon, 3:00pm~6:00pm



阿根廷在多数葡萄年份中是欧洲以外最大的生产者。只有意大利、法国和西班牙的产量超过它。尽管如此，出口市场上几乎看不到阿根廷葡萄酒，这主要是由于它有一个旺盛的国内市场。政治问题也有影响。国内的不稳定及国际冲突，尤其在20世纪80年代初期，出口的萌芽几乎被掐断，这种情况直到最近才解决。

不过国内的酿酒师并没有停步。过去向要求不高的市场供应大量的葡萄酒，现在则转到高质量，一些公司已达到世界竞争水平。埃尔恰特藏酒阁是其中之一，它的各种妥伦特斯 (Torrontes) 葡萄酒的演绎，像旋风般横扫世界。

藏酒阁90%的产量来自安第斯山脉脚下的卡辉亚特 (Cafayate) 庄园。它始建于19世纪中叶，1938年为埃特恰特买

资料匣

酿酒师：迈克尔·罗兰 (Michel Rolland)

(顾问酿酒师)

葡萄园面积：630英亩，供应公司90%所需

年产：250 000箱

葡萄品种：妥伦特斯

推荐年份：饮用有供应的最浅嫩者



成为博物馆展品
的老式压榨机

下。1992年，他和法国饮料界巨子潘诺·黎卡德(Pernod Ricard)合作。潘诺·黎卡德公司因其生产的茴香膏而知名，在许多国家都拥有葡萄园及酿酒设备，能够给庄园提供技术咨询和财力支持。

卡辉亚特土地人多是冲积形成的，依靠河水和源自山中的地下水灌溉。这里通常气候干燥。海拔1700米的高度意味着庄园里比它所在的纬度地面的温度要低。夜间低温促使葡萄中的芳香合

成。

这里主要的葡萄是妥伦特斯葡萄，世界上只有阿根廷广泛栽种，给世界提供了谐同耐葡萄之外的另一种选择。它具有异香的品性，通过现代化的抑制处理，可以把芳香很好地保存于酒中。如果酿酒师想保持葡萄的迷人芳香味，则不锈钢压榨机和大桶(vat)、低温及避免葡萄汁通风的措施都是必需的。在这里，用橡木桶藏酿是不受欢迎的，那样的话葡萄的特质会发生不必要的削减。

试酒点评

CAFAYATE TORRONTES 1997

颜色十分淡，近于白水。闻之有轻清异香如缪士喀及玫瑰花瓣和桃子的芳香。这芳香很会使你错认为这是种低度数的醇和的酒甚至是甜酒。错了！无甜味而组成稳定，高度数使香味更加精致。本酒宜浅嫩时享用，如果贮藏条件理想，也可以贮存。它的组成，特别是酒精会变得好些。不过最好还是趁新鲜时饮用。

评分：★★

推荐搭配食物：

鸡、口味清淡的鱼；尤其与中国菜很相配，因其异香与中国菜的甜酸味很匹配。



胡利安·齐伟特藏酒阁(Bodegas Julian Chivite)

地址：C/Ribera s/n, 31592 Cintruenigo, Navarra, Spain

电话：(34) 48811000 传真：(34) 48811407

访问：办公时间预约(依西班牙惯例，

齐伟特藏酒阁在7月而不是8月关闭)。



纳 瓦拉 (Navarra) 是位于西班牙北部里奥哈 (Rioja) 地区东部的一个面积广大、与众不同的产区。这里，传统与现代化互有抵触。直到不久前，纳瓦罗还一直以羡慕的眼光注视其近邻建立的酿酒业绩，那是它想也不敢想的事情。这里卖的是高度数的罗萨多 (rasado) 酒，主要在当地酒吧中消耗，要买优质酒得去里奥哈。

这种情况现在已发生了戏剧化的改变，一大批藏酒阁由于拥有优质酒而渐渐知名。处于优质酒前列的藏酒阁之一，就是本产区最古老的齐伟特。

现在的齐伟特酒厂是1860年建立的，其中部分原因是由于波尔多发生了葡萄白粉病灾害，并且蔓延于法国边境。这灾害使吉伦特省 (Gironde) 产量严重下降，造成了市场供应短缺，

资料匣

酿酒师：范南铎·齐伟特

葡萄园面积：840英亩

年产：未详

葡萄品种：诺同耐

推荐年份：1996, 1995, 1994, 1992

当地餐馆：Maher和Michelin，有名且离酒阁很近



克劳迪奥·齐伟特 (Claudio Chivite) 便轻易地因势利导。在那些日子里，用远自南方的一些东西来提高酒的质量并不像今天那样受抨击，所以那时的美铎 (Médoc) 和格拉夫 (Graves) 葡萄酒里面都可能加进了纳瓦罗葡萄酒。这个家族的历史可比酿酒厂要久远得多，文件证明第一个酿酒厂是1647年建造的，至今已经历11代了。

这个家族及其生意的首脑是80多岁的胡利安·齐伟特，他是克劳迪奥的儿子。不过日常运作是他的三个孩子主理的，他们恰好对生意的不同方面感兴趣。梅尔塞德斯 (Mercedes) 和胡利安·亨尔 (Jnr) 负责公共关系和出口市场，而留胡须的范南铎 (Fernando) 则专司酿酒。

庄园有三个独立的葡萄园，总面积共840英亩，但还不够，须从该产区的合约种植人那里再买进一些葡萄。事实是，由于基本的格兰·富都 (Gran Feudo) 葡萄酒系列的成功，出口市场上受到可能是最广泛认同的纳瓦罗葡萄酒，在西班牙也受到重视。

所有用于酿制顶级系列酒的葡萄都来自公司葡萄园。珍品葡萄酒——Coleccion 125——是为庆祝酿酒厂成立125周年而上市的。白葡萄酒选用的是最佳园场出产的珍品谐同耐葡萄，与无硫果衣同浸一段时间后，在用过一次和两次的阿里耶 (Allier) 橡木桶中进行发酵而制。这样促使苹果乳酸彻底发酵，然后连渣藏酿10月才装瓶。结果是有彻底的现代款式，极具优雅感的白葡萄酒。这系列还有存酿 (Reserva) 和正存酿 (Gran Reserva) 红葡萄酒以及甚佳的晚收甜酒。

试酒点评

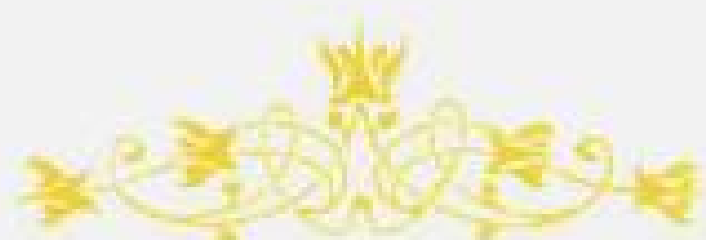
COLECCION 125 BLANCO 1996

淡柠檬黄。闻之中等浓郁，有新鲜果香和青柠、甜瓜香，并带新木辛香。和其他多种谐同耐酒不同，橡木味不重要，给葡萄酒添加复合香味而不掩盖其果香。有透出的黄油硬糖的气味。无甜味，酸味匀和，中等浓重。整体匀和佳。

评分：★★★

推荐搭配食物：

齐伟特推荐配鱼肴。和酿入新鲜香草料的烧鸡搭配也很不错。



卡德尔·波士可农场农场 (Ca' Del Bosco Azienda Agricola)

地址：Via Case Sperse 20, 25030 Ebusco (BS), Italy
电话：(39) 0307760600 传真：(39) 0307268425
访问：周一至周五，9:00am~12:00 noon, 3:00pm~6:00pm

卡 德尔·波士可农场农场和许多最好的葡萄酒公司截然不同，绝非一家传统的家族公司。它目前是著名的伦巴第 (Lombardy) 葡萄酒公司之一，仅仅在70年代后期才开始商业酿酒事业。酿酒师毛里茨奥·赞涅拉 (Maurizio Zanella) 是米兰的货运巨贾之子，对摩托赛车很着迷。

伦巴第公司处于出名的皮耶蒙特 (Piemonte) 和温涅妥 (Veneto) 的夹缝之间，长期不为国际上所知。这对于酒业新晋而言是不利的。像著名的巴梭洛 (Barolo) 公司和伐尔颇利彻勒 (Valpolicella) 公司，具有消费者清楚和了解的历史记录，但伦巴第名不见经传。毛里茨奥·赞涅拉却偏要转不利为有利。他



资料匣

酿酒师：毛里茨奥·赞涅拉

葡萄园面积：240英亩

年量：50 000箱

葡萄品种：诸同耐，但也有白诺 (Pinot Bianco) · 黑品诺 (Pinot Nero) · 梅洛 · 卡本妮萧伟昂 · 卡本妮弗兰克 · 巴贝拉 · 聂比奥罗 (Nebbiolo) · 白萧伟昂

推荐年份：1995, 1991

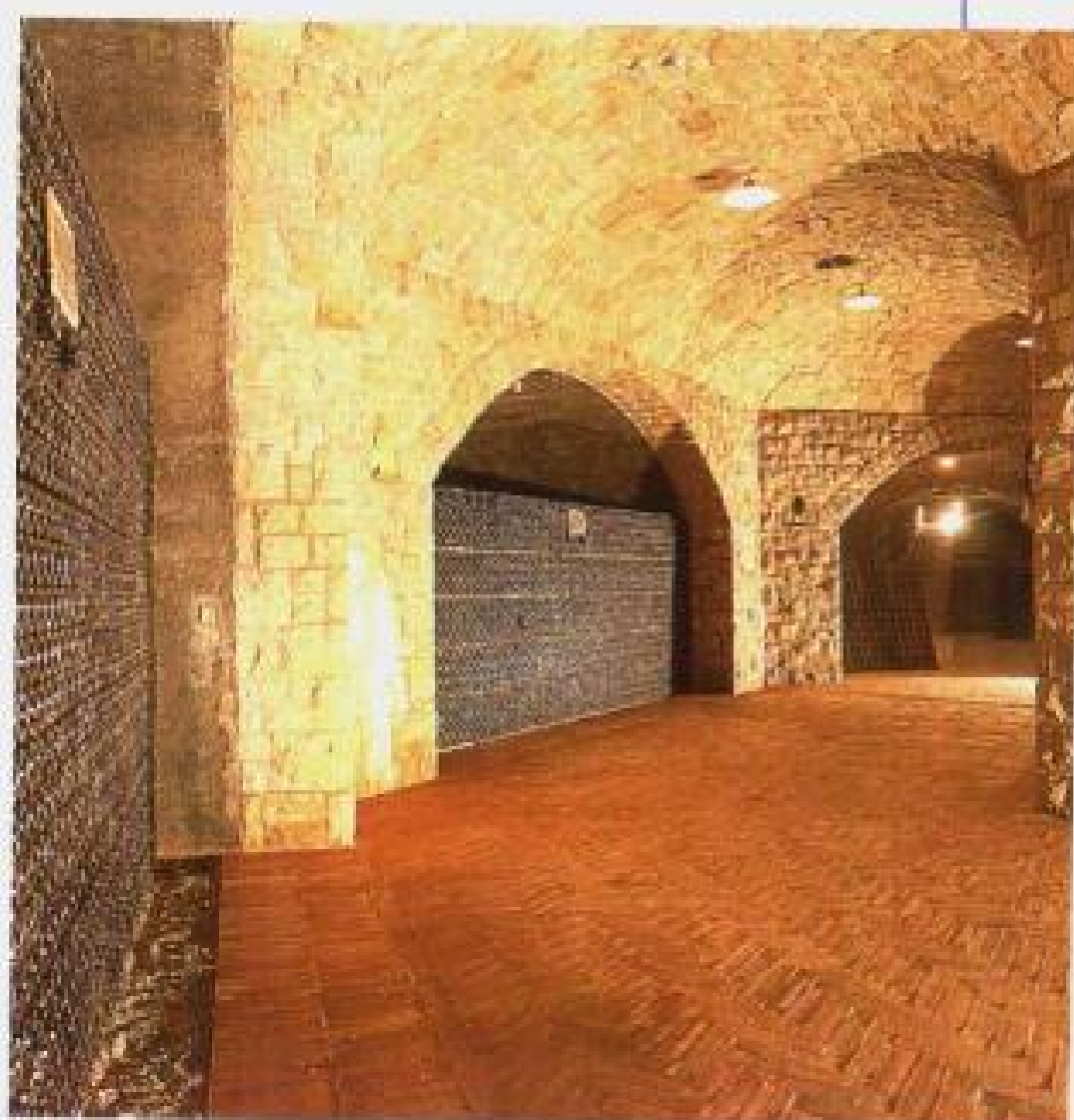
当地餐馆：Il Volto



卡德尔·波士可农场的酿酒厂和酒窖

抛开产区的传统，生产具有国际款式的葡萄酒，并且受到了高度评价，尽管，也可能正因为，他们冲破了意大利“原产名号监察”(DOC)的规则。

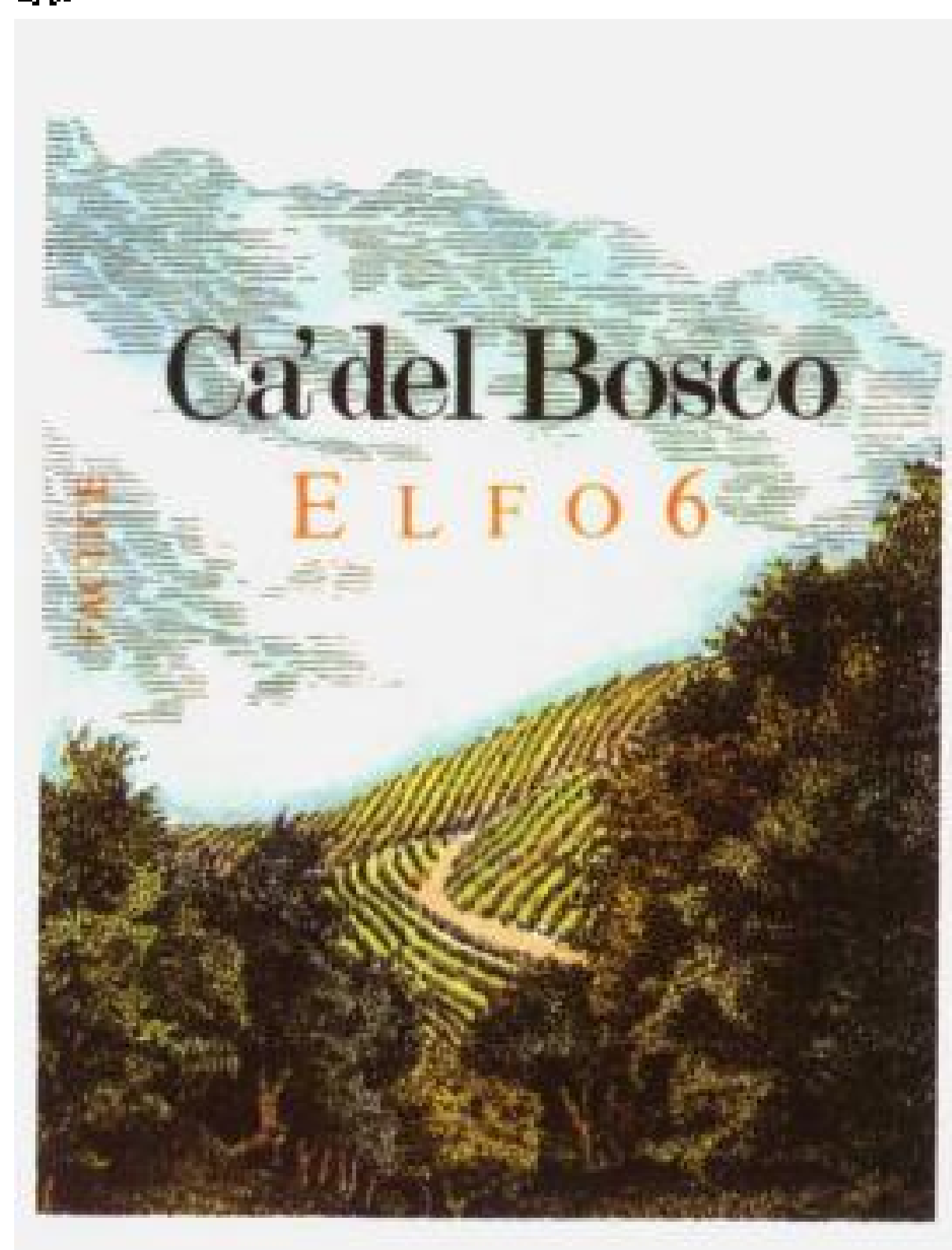
“卡德尔·波士可农场”意为“森林中的房子”，这恰是这个给人留下深刻印象的酒厂和酒窖的写照。这个庄园原是避暑场所，20多岁的毛里茨奥·赞涅拉借父母担保抵押而得到银行贷款，修建了好些酒窖，其藏量比原先计划的要大得多。这不仅留下了发展空间；更重要的是可以实行长期藏酿。酒窖在设计上是创新的，工人不是挖空山坡，而是开辟山坡一部分，建设酒窖，然后修好山坡，形成景点，再栽上树林。



酒窖里理想环境下有充足贮存空间



如果这产区有什么值得称道的话，那就是气泡酒。卡德尔·波士可农场的一半产品是气泡酒，是用黑品诺葡萄和谐同耐葡萄酿造的，和香槟一样在瓶中发酵。其余的酒是无泡酒，无论红葡萄酒还是白葡萄酒都是用一系列意大利和国际的葡萄品种酿制。卡德尔·波士可农场的招牌货是谐同耐葡萄酒。毛里茨奥·赞涅拉是在



16岁参观勃艮第时受到启发的，那是他第一次对酒着迷。在参观了著名的罗曼涅康庄园 (Domaine de la Romanee Conti) 的藏酒阁之后，他就决心要创造和白勃艮第一样好的葡萄酒。

结果他酿出的酒，较之勃艮第可能更具加利福尼亚的风格，但质量却绝不逊色。1983年第一批生产的葡萄酒获得了世界的广泛赞誉。那是用酿制谐同耐葡萄酒的经典方法酿造的。葡萄挤碎后，与葡萄衣连汁留24小时，然后才压榨，放入小酒桶中发酵，每个年份用一半新桶。这可引致充分的苹果乳酸发酵；而装瓶前要在大酒桶中藏酿8个月。

试酒点评

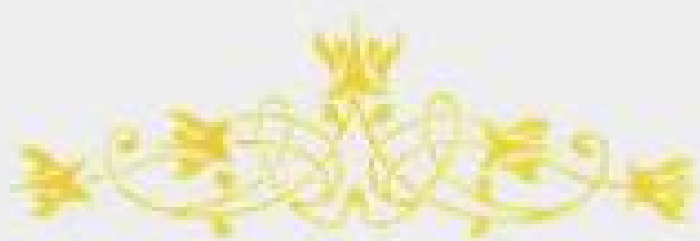
1994 CHARDONNAY

深金黄色，显示葡萄的成熟和橡木桶葡萄酒藏酿的程度。闻之有明白而充足的橡木的香子兰气味，带烤面包及坚果香，以及浓郁热带果香——桃、杏及一点柠檬油的味道。无甜味但十分成熟，全酒质，油脂质感，香味复合。一鸣惊人。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

足香葡萄酒会盖过口味精致的菜肴，故宜与香味充足的食物，如调味汁丰富的小牛肉或鸡肉相伴。



C · A · 亨斯克公司 (C · A · Henschke & Co)

地址：PO Box 100, Keyneton, South Australia 5353

Tel: (61) 885648223 Fax (61) 885648294

访问：(酒阁门前销售时间) 周一至周五9:00am~4:30pm：

周六9:00am~12:00 noon：公众假期10:00am~3:00pm

斯 蒂芬与普鲁·亨斯克 (Stephen and Prue Henschke) 的优质红葡萄酒拥有令人钦羡的名望。格雷斯山 (Hill of Grace) 和埃德利斯通山 (Mount Edlestone) 的葡萄酒可以归为世界上最好的席拉思酒 (Shiraz) 的行列，前者是用约有130年历史的葡萄酿制而成的，是世界上最“古老”的席拉思。亨斯克在白葡萄酒方面名气稍逊，但实际上具有同样的魅力。

公司是由约翰·克里斯提恩·亨斯克 (Johann Christian Henschke) 创立的。1841年，他从西里西亚 (当时属于德国，现在属于波兰) 迁到了靠近贝坦尼 (Bethany) 的地方定居。后来他在当时叫北莱茵而现叫基内滕 (Keyneton) 的地方买下了一块地皮。据记载他在北莱茵建立产业时，仍然住在贝坦尼。



资料匣

酿酒师：斯蒂芬·亨斯克

葡萄园面积：247英亩

年产量：30 000~40 000箱

葡萄品种：这种酒用森美戎酿制，但这里也种席拉思 (Shiraz)、谐同耐、白萧伟昂、雷司令、格乌兹特勒民那、卡本妮萧伟昂和马尔北 (Malbec)，大多用来酿造品种葡萄酒，但也生产一些混合酒

推荐年份：1994, 1992, 1990



穿梭于两地之间。除了小麦，他还种一些葡萄来酿酒给自己饮用。他在1960年代中期酿出了第一批葡萄酒，第一次卖酒是在1868年。

试酒点评

1994 EDEN VALLEY/ BAROSSA VALLEY SEMILLON

中柠檬黄，略带点金黄。闻之博大、油润、丰浓、香溢。有强烈的橡木味，也带点百花香与果香、甜瓜香、桃香和一丝橡木辛香。无甜味而酸度匀和。质感宽广，油质，口感充盈，全酒质，高度数。现饮妥当，但藏酿以观其变也不错，看来肯定会变好。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

足香的鱼如炉烤鳟鱼或熏枪鱼、炉烤鸡。

后来保罗·哥特哈德·亨斯克 (Paul Gotthard Henschke) 继承父业，第三代保罗·阿尔弗莱德 (Paul Alfred) 在20世纪初期接手。原先葡萄栽培仅是副业，但由于强化葡萄酒的需求不断增加，葡萄栽培和酿酒越来越重要。同时，为财政稳定起见，他们购入了新的土地。

第四代的赛里尔·亨斯克 (Cyril Henschke) 把轻清葡萄酒的生产推到前沿。赛里尔辞了在哈地斯 (Hardy) 的工作之后，决定继续接受生产轻清葡萄酒的挑战而逐步停止强化葡萄酒的生产。尽管葡萄酒质量不错，在德国、南非和加利福尼亚的调查也都有利，但销售成绩不太理想。

现在的一代，斯蒂芬和他的葡萄园艺师妻子普鲁则没有碰到这些麻烦。由于他们的葡萄酒信誉卓著，款式受欢迎，所以拍卖时常常

开出最高的价格，而顶级酒则只在最严格的配额时才有供应。

酿酒用的葡萄大部分来自自己的葡萄园，这使质量能够控制。主要的森美戎葡萄园在艾登谷 (Eden Valley)。这是个长期的有系统的葡萄园。有系统指他们按一定的方法而不是时髦来行事。葡萄历经了寒冷的天气后，就开始在不锈钢筒中进行低温发酵。在此过程中，发酵的葡萄汁会转移到大酒桶里，比传统的酒桶要大，这给葡萄酒以更为敏妙的橡木味。大约一半用的是新酒桶。



斯帕·卡洛·佩雷格里诺与斯帕公司 (Carlo Pellegrino & Co · Spa)

地址：Via del Fante 37-39, 91025, Marsala, Italy
电话：(39) 923951177 传真：(39) 923953542
访问：(酒厂) 周一至周五8:30am~12:30pm, 2:00pm~5:30pm

佩雷格里诺是在1880年由公证人保洛·佩雷格里诺 (Paolo Pellegrino) 建立的。与西西里的许多居民一样，他也是个庄主。他去世后，儿子卡洛 (Carlo) 继承其业。卡洛娶了位名叫约瑟菲娜·德帕涅 (Josephine Despagne) 的法国贵族女子，她是法国有势力的萧坦尼家族的成员。利用这个背景，他们不断改善产品推销。

佩雷格里诺一直擅长源自西西里岛西部的马尔沙拉 (Marsala) 强化葡萄酒的生产，也生产源自西西里姊妹岛潘铁垒里亚岛 (Pantelleria) 的葡萄酒。

小小的潘铁垒里亚岛位于西西里岛西南约140公里，距北非海岸仅约70公里。西西里的神话说，坦尼特 (Tanit) 女神为了引



资料匣

酿酒师：加斯帕里·卡泰诺 (Gaspare Cataeano)

葡萄园面积：在西西里岛和潘铁垒里亚岛共有990英亩，供给60%的酿酒需要

年产：500 000箱，只有一小部分为潘铁垒里亚酒

葡萄品种：吉比波 (即亚历山特里亚缪士喀)

推荐年份：莫斯卡托酒可饮上市最浅嫩者

当地餐馆：在马尔沙拉的Delfino餐馆



诱太阳神阿波罗，假扮成侍酒人给他送去了潘铁垒里亚甜酒。阿波罗觉得它甚至赛过玉液琼浆，不禁为之颠倒。



这个岛的葡萄栽培和酿

酒很令人神往，好像世界各地最不寻常的葡萄园和酿酒厂都聚集于此，酿成独一无二的潘铁垒里亚酒。由于坐落在火山岛山地上，葡萄园开成梯田，靠手工砌成的石墙保持土壤。这里主要的葡萄是吉比波 (Zibibbo) 葡萄——这是亚历山德里亚 (Alexandria) 的缪士喀 (Muscat) 葡萄的当地叫法。由于气候炎热，园主用引枝法而不用到铁线或棚架，让葡萄藤长成矮

的单棵灌木。这样便于荫蔽葡萄以保存湿润。干燥的风很有害。除了引枝使之成低矮外，还常把葡萄种在火山口内，以增加其荫蔽性。经剪枝的每一株葡萄藤看起来都像一个大的鸟巢。

这两种葡萄酒是用两种非常不同的方法制作的。利乔酒潘铁垒里亚莫斯卡托 (Moscato di Pantelleria) 酒，是用收获后立即压榨的葡萄制成的，在发酵中间强化以保留一些剩余糖分，如波特酒和法国南部的自然醇酒 (Vins doux naturels) 一般。另一种柏昔陶 (Passito) 酒则用葡萄干酿造，那是收获后放在架子上给太阳晒干的。这使得糖分和香味浓缩，形成全酒质，辛辣而有葡萄风味，最宜于佐食烤布丁或干水果。

试酒点评

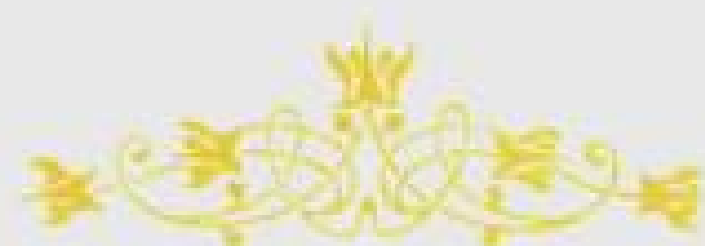
MOSCATO DI PANTELLERIA 1996

色淡黄，带点金色。闻之有上好芬芳，有百花香及桃或杏香，浅嫩有葡萄果香。全甜而甘美，质地豪华。酸味匀和好，故无甜味腻之感。全浓重，酒精度数15.5%。留香好但不是很出众。

评分：★★

推荐搭配食物：

这是点心酒，宜于配粘稠而极甜的食物。糖浆布丁是比较理想的。由于它过于浓重而全酒质，不适合于作开胃酒，如博恩威尼斯法式缪士喀 (French Muscat de Beaume de Venise) 一样。



卡皮尼托·SNC·弗拉兹·杜达工场 (Carpineto Snc · Fraz · Dudda)

地址：Greve in Chianti, FI, Italy
电话：(39) 558549001 传真：(39) 558549062
访问：须预约

位 于土斯坎纳 (Tuscany) 的经典坎蒂葡萄酒 (Chianti Classico) 产区腹地的卡皮尼托葡萄酒工场 (Casa Vinicola Carpineto)，建立于1967年。这里不愧为最美丽的葡萄园产区之一，其栽种葡萄先于土斯坎纳历史记载之前。可以肯定古罗马曾经管辖过卡皮尼托葡萄园的。

按葡萄种植和酿酒标准，尽管这家公司还算个新手，但它已经在葡萄酒质量方面建立了名声。大多数的名录中都是经典的土斯坎纳葡萄酒，如经典坎蒂 (Chianti Classico) 葡萄酒、芒特普齐安诺高级葡萄酒 (Vino Nobile di Montepulciano) 和维尔纳西阿·旺纳齐亚迪圣费民南诺 (Vernaccia di San Gimignano) 葡萄酒。不过，从建立伊始，卡皮尼托就准备采用新技术和新葡萄品种。所以系列也包括意大利区域不常见的气泡酒 (spumante)，以及另一系列“超级土斯坎



资料匣

酿酒师：吉奥凡尼·卡洛·萨奇特 (Giovanni Carlo Sacchet)

葡萄园面积：卡皮尼托拥有50英亩，并与总共约172英亩葡萄园的园主有合同

年产：约80 000箱

葡萄品种：谱同耐，还种有桑吉奥伟谢·卡内奥洛 (Canaiole)，卡本妮萧伟昂，白萧伟昂

推荐年份：谱同耐1995, 1994



试酒点评

FARNITO
CHARDONNAY DI
TOSCANA VINO DA
TAVOLA 1995

深金色，晶莹透亮。闻之复合芳香，有橡木带来的香子兰和姜的辛香以及桃、甜瓜的香气，极为浅嫩。无甜味，酸味匀和好。中浓重而足香。酒精度数不特别高，加强了其整体精致感。是十分款型化的谐同耐葡萄酒。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

复合，可自斟而不下菜肴。另外，搭配小牛肉和意大利面食也宜，只要酱汁不是足味的。

纳”葡萄酒。

这些未获官方质量认证的“原产名号监察”(Denominazione di Origine Controllata，简称DOC)或“保证原产名号监察”(Denominazione di Origine Controllata e Garantita，简称DOCG)赋名，但却通常都是高质量的酒。这些酒通常都是用国际上而不是当地的葡萄酿制，或者依照惯例，它们是单品种酒而不是混合葡萄酒。卡皮尼拉的超级土斯坎纳系列葡萄酒，用标签“Farnito”而售路最好的酒，包括桑吉奥伟谢／卡本妮(Sangiovese/ Cabernet)混合酒、纯卡本妮萧伟昂葡萄酒、白萧伟昂葡萄酒和具有当地特色的谐同耐葡萄酒。所有这些酒都只用最低等的“餐桌酒”(vino da tavola)名号。

卡皮尼托的葡萄园占地约50英亩，但公司和共约172英亩葡萄的一些园主们有合同，必要时从公开市场上购买葡萄。谐同耐葡萄来自于佛罗伦萨以南、海拔约300米的葡萄园。葡萄都是人手采摘的，部分原因是质量要求，部分原因则取其简便易行。位于土斯坎纳腹地的山坡葡萄园，其地势不利于使用笨重的机械如葡萄收割机。葡萄经压榨后，在低温下让葡萄连衣浸一段时间以获取更多的葡萄气味。发酵在小法国橡木酒桶中进行，每年有1/5酒桶是新的；然后连渣用橡木藏酿4个月，再4个月去渣在大桶中藏酿。结果形成典型意大利葡萄酒所具有的爽口酸味，带有水果、香辛味道的美妙复合的谐同耐葡萄酒。这种酒可藏酿几年，将会变得更加复合，尽管现在已经很不错了。



查龙葡萄园 (Chalone Vineyard)

地址：highway 146 and Stonewall Canyon Road, PO Box
518, Soledad CA93960, USA

电话：(1) 4086781717 传真：(1) 4086782742

访问：周一至周五须预约(来工作者除外)；

周六、假日11:30am~5:00pm

查 龙是芒特雷 (Monterey) 仍在酿酒的最古老的葡萄园，也是唯一拥有自己的AVA (American Viticultural Area，美国葡萄产区) 名号的葡萄园。AVA是法国名号监控 (Appellation Controlee) 的基本版本。1 000英亩的庄园，约有1/5种植的是葡萄，查龙庄园是查龙AVA中唯一的葡萄园。这是个偏僻山区，近到20年前还未能供电，那时仅有的通讯工具是一台卡车电台。

1922年威尔·席尔伐 (Will Silvar) 在查龙农场种下了第一批葡萄。这是在声名狼藉的美国宪法第十八修订案即“沃尔斯特德法案” (Volstead Act) ——禁止“生产、销售或转运可醉人的酒”通过后生效的前两年。不管怎样，葡萄藤保存了下来，其中的一些品种至今仍用于酿造“查龙谐同耐存酿” (Chalone



资料匣

酿酒师：迈克尔·米乔德 (Michael Michaud)

葡萄园面积：200英亩

年产量：各品种共45 000箱

葡萄品种：谐同耐·黑品诺·白品诺·白舒年·按品种出售

推荐年份：1996, 1995, 1994



Reserve Chardonnay) 葡萄酒。他们出售葡萄给其他酿酒师，包括著名的文特 (Wente) 家族，直到1960年菲力普·托格尼 (Philip Togni) 采用了第一个查龙标签为止。他的设施可能是很简陋的——酿酒厂由鸡棚改建，用的冷却法就是从萨利纳斯 (Salinas) 镇购来冰块——毕竟标签出来了。

狄克·格拉夫 (Dick Graff) 进入查龙，应是查龙的历史转折点。他是哈佛大学音乐系的毕业生，后来成为酿酒师。他在加利福尼亚大学和勃艮第学习后，把苹果乳酸发酵的正确用法引进加利福尼亚，并大胆使用法国橡木桶。1968年，他挽救了濒于破产的查龙葡萄园。他的两个兄弟，约翰和彼得，都曾是查龙不同时期的酿酒师。

1994年新世界葡萄酒学院教授的培育酵母方法得到使用。然后查龙试验用本土酵母酿造一定比例的葡萄酒。本土酵母是葡萄园和酒厂里的天然微生物，经过许多代的自然选择，形成该酿造厂的特有品种。试验成功了，自1995葡萄年开始，所有的查龙酒都采用本土酵母发酵。发酵后，进一步促进苹果乳酸发酵。葡萄酒连渣——即废酵母和酒桶底的葡萄物质一起藏酿。用搅渣法让酿成的葡萄酒获得最大的效应，增加浓重度及质地。

结果形成复合的全酒质葡萄酒，浅嫩时富果香，但有藏酿和发育的能力。

试酒点评

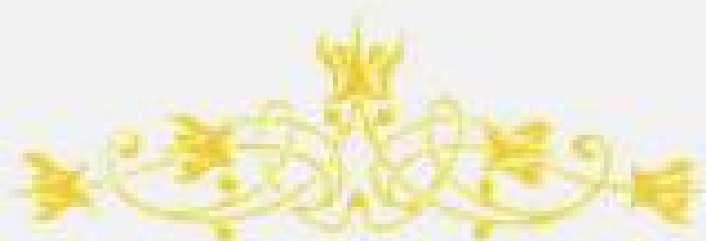
1994 ESTATE BOTTLED CHARDONNAY

深黄金色。闻之有黄油、柠檬、甜瓜的足香，笼罩橡木辛香，但果香为主。无甜味、成熟而匀和特佳，有凝缩足香。早期年份有显著的单宁味，目前已得控制。留香长而复合。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

这种全酒质足香葡萄酒宜配口味浓郁的食物。烙鸡或鳕鱼最合适。



荡恩教堂葡萄酒公司 (Chapel Down Wines Ltd)

地址：Small Hythe, Tenterden, Kent, TN30 7NG, UK

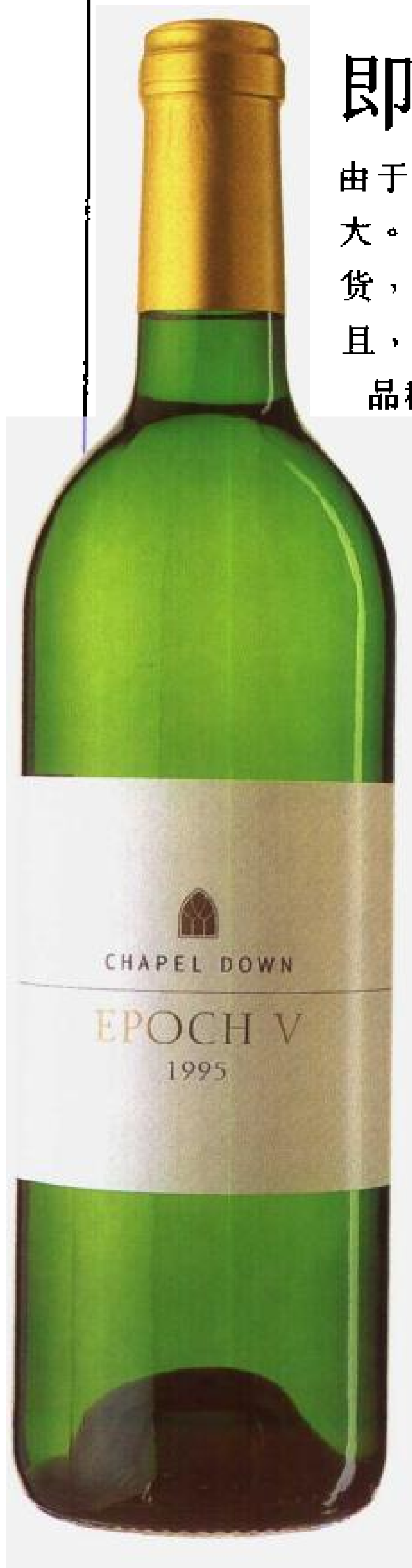
电话：(44) 1580763033 传真：(44) 1580765333

访问：欢迎参观滕特登葡萄园 (Tenterden Vineyard Park)

即使英国的酒客，也不大了解目前英格兰和威尔士有400多个葡萄园正在运作。由于气候多变，因此葡萄的产量年年变化很大。许多葡萄园很小，只能供应酒阁门前的销货，没有多余产量经葡萄酒贸易渠道出售。而且，即使是最小的葡萄园，也种有不同的葡萄品种，每种葡萄酒供应量就更少了。

为了解决这些问题，1993年荡恩教堂成立。葡萄来自二十多个不同的庄园，其产量便能够满足市场的需求，也给酒商们一贯稳定的保证，这一点没有多少英国庄主能做得得到。经济的规模也意味着他们有能力投资设备。

在肯特 (Kent) 的酒厂的葡萄来源远至牛津郡和怀特岛。生产过程中起关键作用的是大卫·考德莱 (David Cowderoy) ——荡恩教堂的酿酒师。他



资料匣

酿酒师：大卫·考德莱

葡萄园面积：从20多个庄主购买葡萄

年产：53 000~66 250箱

葡萄品种：巴古斯 (Bacchus)，穆勒士尔格 (Muller-Thurgau)，索恩伯格 (Schonburger)，谢瓦尔 (Seyval)，科特加 (Cortega)，雷琴斯泰内 (Reichensteiner)

推荐年份：1997, 1996, 1995

当地餐馆：葡萄园公园有一个咖啡屋和一个餐馆



为英国葡萄酒而生，父亲是现代葡萄酒复兴先驱之一。大卫·考德莱现在仍经营“石轩”(Rock Lodge) 葡萄园，并且非常醉心于酿酒工业管理，还热心在普拉姆普登学院(Plumpton College) 教学。他说他最初种植葡萄是在他1岁时在父亲的葡萄园种下一株葡萄。他在伦敦大学研习了土壤管理和植物营养后，又到罗斯沃西(Roseworthy) 读研究生。其后在新世界、法国及中欧葡萄园的实践使他成为英国最具水平的酿酒师。

试酒点评

EPOCH V 1995

淡柠檬黄色。闻之有异香，浅嫩而带部分的橡木藏酿辛香，混合有许多芬芳花香，并带一点梨与杏混和的醇和果香。味道爽口，十分新鲜，度数很低，但有适中凝缩的香味及一定程度橡木味的复合。终感留香长。

评分：★★

推荐搭配食物：

配以白肉并伴以调味汁或精美的海鲜。

考德莱的目标是酿造出一系列质量可靠、款式稳定的英国特种酒。他认为消费者已经逐渐对“一成不变的古老的谐同耐和卡本妮葡萄酒”厌倦了。他有信心酿造出一种英国应当奉献的爽口优雅的葡萄酒。

第五纪(Epoch V)是用多个葡萄园的多种葡萄混合酿成。这种做法可能使许多欧洲大陆的酿酒师们吃惊，但这正是许多有名气的澳大利亚酒所依靠的方法。混合是为了提高酒的质量而非降低之。它们不刻意按酒的原产而定型，目的是撷取每种葡萄的精华，如同作曲家使用交响乐的不同乐器谱写作品一样，每种乐器都给作品注入了自己的特点。



设在酒阁门口的售酒处



卡尔邦女庄园 (Château Carbonnieux)

地址：33850 Léognan, France

电话：(33) 5579620 传真：(33) 5579616

访问：周一至周五·8:00am~12:00noon·2:00pm~5:00pm·须预约

波尔多是法国最大的名号监控 (Appellation Contrôlée) 产区之一，出产葡萄酒系列齐全，其中5/6为红葡萄酒。波尔多很少有地方看待无甜味白葡萄酒如同红葡萄酒及上等甜酒那样重要。例外的地区在位于波尔多城南的格拉夫 (Graves)。这里的名号既用于红葡萄酒又用于白葡萄酒；而产业分级也包括两类葡萄酒，但在美铎 (Medoc) 中仅用于红葡萄酒。

格拉夫最好的地方在它的最北部，即在城市南部并伸展到城南郊。这属比萨-磊安仁 (Pessac-Léognan) 名号，以该地区的两个村庄名来命名的。卡尔邦女庄园，就在磊安仁的东部，即波尔多城南约9公里的一座小山上，它是波尔多地区最佳的无甜味白葡萄酒庄园之一。这个园场种植葡萄至今少说也有500年历史了，而



资料匣

酿酒师：贝特朗·谢雷尔 (Bertrand ChereI)

葡萄园面积：210英亩，其中有一半用于酿造白葡萄酒

年产：20 000箱白葡萄酒，25 000箱红葡萄酒

葡萄品种：白葡萄酒用白黛伟昂和森美戎，红葡萄酒用波尔多的黑葡萄

推荐年份：1996, 1997



位于格拉夫的卡尔邦女庄园

白葡萄酒不寻常地受到高度评价。

这个庄园的早期历史尚待考证。据我们所知，拉蒙·卡尔邦女 (Ramon Carbonnieux) 曾在磊安仁种葡萄，部分地方很可能就在现时的庄园的地方。庄园的建筑据说是在14世纪建造的，最初是个垒寨式农场，在各角都设有塔楼。到了16世纪，庄园为一个显赫的商人家族——费龙 (Ferron) 所有。200年后不久，这家族因财政拮据，把庄园卖给宾聂迪妥 (Benedictine) 修道院的僧侣。他们在短暂的业主期内，重植葡萄并重建了葡萄酒的声誉。今天我们知道葡萄酒很受托马斯·杰斐逊 (Thomas Jefferson) 青睐。1789年大革命后，庄园为革命政府没收，然后卖给了布舍罗 (Bouchereau) 家族，但葡萄酒口碑一如往昔。

这个家族主持庄园80年后又卖了它，之后经数度易主，不可避免地损失其连贯性。到20世纪60年代，彼尔林 (Perrin) 家族接手。他们投入可观的精力和财力，扭转形势，使葡萄酒回复旧观。

卡尔邦女庄园具有多种土壤类型，同时，葡萄园中也存在着不同的微气候。因为不同的微气候和土壤，要费很多功夫才能让葡萄酒充分酿熟并达到匀和。结果成为产区最早收获者之一，但后继工作很多，为了获得最好的收成，每一块土地都必须单独处理。



这里的收获是要经过高度选择的。在整个葡萄园进行五个步骤，以筛选出最好的葡萄。所有腐烂的葡萄都不要；让未成熟的葡萄串留在藤上。这里的酿酒法常为其他地方所效法。葡萄压碎后，在低温情况下连衣保留一段时间。压榨后，葡萄汁通过进一步的冷冻沉淀而澄清。发酵在新的、一年和两年桶龄的酒桶中进行，每种桶约占1/3，以保证酒中均衡的橡木香味。随后是长期的连渣藏酿。起初要经常搅拌酒渣，以后渐渐减少其频度。这样可以加大葡萄酒的复合性，增加其酒质和浓重度，提高其藏酿潜质。

试酒点评

1995 CHÂTEAU CARBONNIEUX

淡金黄色。闻之十分芳香，有香子兰、橡木辛香、柑橘属核果尤其是桃子的优雅香气。略带热带水果香，可能是暖葡萄年之故。无甜味，有爽而带冽的酸味，承载足香和中等度数。留香长久，终感优雅。整体尚浅嫩，需瓶藏酿几年，发展其良好特性。

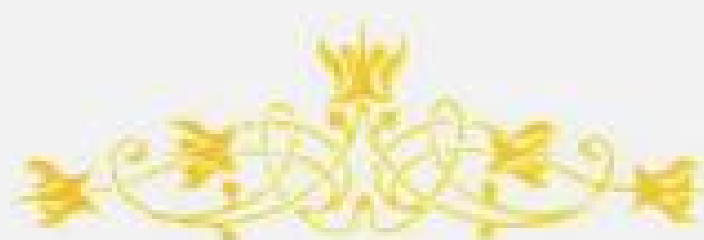
评分：★★★★★

推荐搭配食物：

简易烹制的新鲜白鱼，留其原味者最佳。



藏酒阁



迪襟庄园 (Château d'Yquem)

地址：Sauternes, Bordeaux, France
电话：(33) 557980707 传真：(33) 557980708
访问：谢绝



要 是让两位影评家各自列出他们心目中10部不朽的影片，你会得到一份20部影片的名单。向一组音乐家查问他们最爱的乐曲，则每个人都会有一份不同的答案。葡萄酒也不例外：没有两个酒商或两个葡萄酒撰稿人会有一样的“十大”名酒。但每份列出的世界最佳白葡萄酒名单上你都会发现迪襟庄园。这个位于萧坦尼的小公区的历史悠久的种植园，是毫无异议的世界上顶级甜酒之源。

萧坦尼名号施用于萧坦尼公区本身，是离波尔多城东南约48公里的格拉夫 (Graves) 所包围的一块小飞地，包括巴尔萨 (Barsac，它也可以使用自己的名称)、法尔格 (Fargues)、普雷邑 (Preignac) 和波姆 (Bommes)。这里的不平常的但不太稳定的气候状况，能生产

资料匣

酿酒师：A.德鲁尔·萨吕斯伯爵

葡萄园面积：250英亩

年产：依年成不同而变，由6 000箱到零，

只有一小部分产品使用迪襟标签，而未达此标准的都用基本萧坦尼葡萄品种如

Semillon、Sauvignon，通过经纪销售

葡萄品种：森美戎，萧伟昂

推荐年份：所有年份皆超卓



出顶级的甜酒，异于波尔多所有其他地方。这一地区由低矮的几座丘陵和连绵而浅阔的河谷组成。西龙 (Ciron) 河纵贯本区而进入巴尔萨南部的嘉朗 (Garonne)。秋天天气好的早晨，薄雾从嘉朗上升，沿西龙河上行，笼罩整个葡萄园。接近中午，雾水蒸发，葡萄园沐浴在秋日和煦的阳光中。这是发生“珍萎”的理想环境。这里地方名号只用于甜酒，生产其他葡萄酒都只能简单地用AC Bordeaux (波尔多名号监控) 出售。像美铎一样，最好的庄园按1855年4月划分为第一土酒 (Premiers Crus) 及第二土酒 (Deuxiemes Crus)，但最上的超级第一土酒 (Premier Cru Superieur) 只有迪襟庄园一家。



迪襟庄园

庄园名字的起源已经失传，但产业历史却完整地记录了下来。在英国波尔多统治时期，从1152年亨利·普朗塔热内 (Henry Plantagenet) 娶了亚奎丹 (Aquitaine) 的爱琳娜 (Eleanor) 时起，伊襟 (Yquem) 就为英国国王，当时的亚奎丹公爵所管辖。1453年，在查理七世统治期间，它回到法国人手里。后来它先归属于索瓦日 (Sauvage) 家族，1785年，通过佛兰素娃茜·约瑟芬·德索瓦日 (Francoise-Josephine de Sauvage) 与路易·阿梅代·德鲁尔·萨吕斯 (Louis-Amedee de Lur Saluces) 的姻亲关系，转为尔·萨吕斯家族所有。他们管辖庄园直到1996年把庄园的大部分股份卖给了香槟—干邑—装运集团 LVMH 为止。1968年接管庄园的亚历山大·德吕尔·萨吕斯伯爵 (Comte Alexandre de Lur Saluces)，目前负责庄园的日常运作。

和大多数的波尔多不同，这里的葡萄当然大都是白葡萄，种的是森美戎葡萄和白萧伟昂葡萄。前者易于发生珍萎，后者酸性较强。大部分工作仍用老方法、慢节奏方式进



行，这意味着在细节上着力。耕地仍用马拉犁，剪枝及引枝也须用手工。收获选择要求高。要采摘多次，每次都只摘下萎烂程度最深的葡萄，其他留待下次达到要求时采摘。总产

量可能会低到每英亩仅约386升。平均每10个葡萄年，都会有一个年份收成不够好，所酿的酒不以庄园的标签出售。

几十年来，榨汁仍用旧式的小型篮式压榨机，但这是最佳选择，因为不是所有的葡萄都一下子准备好的。发酵用新橡木桶，但如同所有顶级萧坦尼葡萄酒，因蚕真菌而产生的凝缩的气味盖过了橡木的香子兰。橡木桶主要是酿成复合成分而不是添加芳香。接着在橡木桶中藏酿，藏酿期依年份质量而不同。

各种葡萄酒不是同时上市的，迪襟庄园通过波尔多的一些经纪人出售，一年限量地供应三四次。它们不全是来自最近葡萄年酿制的。目前储存了8个年份的葡萄酒，以保持其声誉，并保证一些藏酿中等的葡萄酒供应。

试酒点评

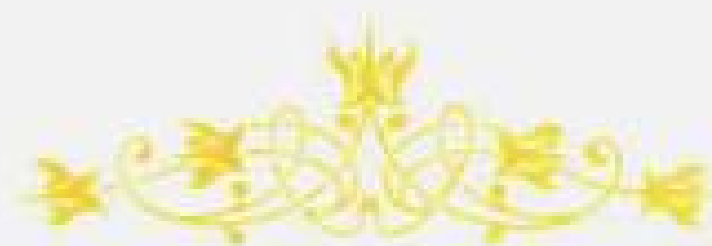
CHÂTEAU D'YQUEM 1989

琥珀般的深金黄色，在玻璃杯侧边粗直地淌下，这是凝缩的表象。闻之辛而十分浅嫩，虽然距收获已近十年。有强烈的珍萎感觉、蜜香和热带果香，甚至带点椰香。味道十分复合，但未臻水乳交融之境。甜是当然的，但有上佳年份的十分浓郁及优雅之味，非一般品酒笔墨所能形容。绝妙。

评分：★★★★★

推荐搭配食物：

传统的搭配包括鹅肝和点心，但顶级萧坦尼葡萄酒适应性特强。世界各地的厨师们为搭配它而创造了多款菜式。从香草肝脏焗盅、简单的面包与黄油布丁到所有东西如鸡煮菠萝，都可佐以迪襟。



拉维尔·布里昂高地庄园 (Château Laville Haut-Brion)

地址：Domaine Clarence Dillon S.A., B.P. 33602, Pessac, France

电话：(33) 556002930 传真：(33) 556987514

访问：须预约



—— 百五十多年来，布里昂高地庄园的葡萄酒一直被视为格拉夫的最佳红葡萄酒。它在1855年的高度名声，使它成为该地区划入美铎葡萄酒分级中的唯一庄园——不仅如此，还跻身四大“第一上酒”之列。

尽管布里昂高地庄园很少生产白葡萄酒，它却与以生产白葡萄酒闻名的拉维尔·布里昂高地庄园为邻。一些酒评家曾称庄园为“白布里昂高地”。1983年，这个庄园成为S.A·克拉连斯·狄龙产业(Domaine Clarence Dillon S.A.)的部分，即与布里昂高地庄园、拉图尔·布里昂高地(La Tour Haut-Brion)和拉米逊·布里昂高地(La Mission Haut-Brion)同主。

庄园栽培葡萄已有几个世纪历史了，但在中世纪，拉维尔·布里昂高地通常和拉图尔·德埃斯基文(La Tour d'E'squivens)相混合。那时后者是该地区

资料匣

酿酒师：约恩·贝尔纳·德尔马(Jean-Bernard Delmas)和约恩·菲利普·马斯克莱夫(Jean-Philippe Masclef)

葡萄园面积：18英亩

年产：1000箱

葡萄品种：森美戎·白萧伟昂

推荐年份：1995, 1994, 1990, 1989, 1985



的重要庄园，现在的前者在当时是它们的控股。1789年法国大革命结束了封建统治，庄园就用了它的管理人阿诺·德·拉维尔先生 (Monsieur Arnaud de la Ville) 的姓氏为名。

50年之后，庄园到了皮耶尔·大卫·布斯卡斯 (Pierre David Bouscasses) 手中；1912年又转给一个波尔多商人雷奥帕尔·比博恩 (Leopald Bibonne)；1931年，又转售给弗雷德里克·沃尔特内 (Frederic Woltner)，当时沃尔特内已经拥有拉米逊·布里昂高地——位于铁路另一侧的正土酒 (Grand Cru) 产业。1983年布里昂高地的持有人狄龙收购拉米逊，便也得到了拉维尔，构成了克拉朗斯·狄龙产业公司。

整个产业引人注目的是它在很大程度上是个市区葡萄园。波尔多南郊的扩张，吞没了其他的葡萄园，但布里昂高地产业幸存下来，它生产的优质酒使它的葡萄藤幸免于难。不过就是布里昂高地葡萄酒也不能避过国家铁路公司 S.N.C.F. 的摧残。布里昂高地和拉米逊·布里昂高地都在铁路穿过其间时受到损失。

拉维尔葡萄园和那些位于拉图尔·布里昂高地庄园东南的葡萄园交错在一起。18英亩土地上种植生产白葡萄酒的葡萄，森美戎葡萄和萧伟昂葡萄。葡萄栽培是典型的波尔多式的，低矮引枝使葡萄园的工作非常繁重，每2.5英亩种10 000株葡萄藤 (葡萄藤各个方向相隔0.9米)，确保了每株葡萄的低产量。

酿酒也是传统的，不过在这里，现代款式已经赶上了传统款式。在20℃下用新酒桶发酵，是当今国际上最佳的实践方法。葡萄酒装瓶前要在大桶中藏酿15个月。

试酒点评

CHÂTEAU LAVILLE HAUT-BRION 1994

闻起来有醇和而长久的橡木香，终感有蜜味椰子香味。圆润、清冽果酸，持续甚长，品后觉复合之魅力。

评分：★★★★★

推荐搭配食物：

配以简单、不太香辛的食物，如足香的鱼——大菱鲆、鳕鱼、烤白肉或煮白肉。



缪萨尔庄园 (UK) 有限公司[Château Musar (UK) Ltd]

地址：25 High Street, Hampton, Middlessex, UK
电话：(44) 1819418311 传真：(44) 1819417843
访问：须预约。

澳大利亚的酿酒师们有个自创词“mog”，是“matter other than grapes (葡萄外事项)”的首个字母的缩写。它通常指的是已采摘的葡萄或葡萄罹患的病虫害，甚至可能还包括葡萄园的杂物和棚架柱上的孤零零的铁线。而在缪萨尔庄园，mog绝非平凡的东西。在战区酿酒，你可能会像塞季·霍查 (Serge Hochar) 那样出名，但在你准备压榨葡萄之前，你必须剔除葡萄中的弹片。

贝卡河谷 (the Bekaa valley) 位于贝鲁特以东黎巴嫩山脉和安第黎巴嫩山脉 (Anti Lebanon) 之间。在这个饱经战火的地区，塞季·霍查和他的同伴们酿造了一系列出色的葡萄酒。其中红葡萄酒最负盛名，那是以卡本妮萧伟昂 (Cabernet Sauvignon) 葡萄为酒底的，加入了大约20%的辛索 (Cinsault) 葡萄混合而成。早期的年份中还有一定比例的席拉 (Syrah) 葡萄。这种酒长期以来属



资料匣

酿酒师：查巴尔·厄拜哈内姆 (Charbal Abighanem)
葡萄园面积：335英亩
年产：未详
葡萄品种：敖拜德 (Obaideh) · 默瓦 (Merwah)
推荐年份：1995, 1993, 1990



试酒点评

CHÂTEAU MUSAR 1994

中度金黄色。闻之轻清新鲜，说是葡萄酒香比任何描述更适合，没有其他的果香味。有橡木香但不为过。无甜味，有爽口酸味，组成宽阔、成熟、充溢，余味无穷。不够成熟，其组成必须经过以年计的藏酿，以养成全酒质油润之性。

评分：★★★

推荐搭配食物：

它的浓重和酸味与当地的丰盈的香草味食品很合拍。也可配豌豆泥或鹰嘴豆泥伴以无发酵面包及爽脆色拉。

于价格付得起的一族，质量远远超过其价格。

缪萨尔庄园白葡萄酒不太有名。用来酿制这种酒的葡萄是敖拜德 (Obaideh) 葡萄和默华 (Merwah) 葡萄，都是世界上不知名的品种。过去缪萨尔一直宣称它们其实分别就是谐同耐葡萄和森美戎葡萄，说它们才是原种，而法国的品种是由十字军 (Crusaders) 从巴勒斯坦带去的。这些肯定是本土葡萄，但与法国品种有一定相似之处。这些葡萄生长在海拔150~300米的地方，气温平均降到大约25℃。这产区一年约有300天有充足的阳光，是葡萄成熟的理想环境。土壤是覆盖石灰石上的沙质土，靠山顶积雪的水灌溉。

收获靠手工，也比较早，就像在南方所见到的。如果政治环境不坏，典型葡萄年从八月开始。多年

来战争一直阻碍生产。但尽管有冲突，酿酒依旧进行。发酵在温度控制的大桶里进行。它们是多年前安装的。但1987~1992年间没有使用它们，因为塞季·霍查想出产更高质量的供长期藏酿的葡萄酒，而不只是由原浆果凝缩而成。接着是在橡木桶中藏酿。与其他好的酿酒厂一样，藏酿期不是一成不变的，长短随葡萄年而异。



缪萨尔庄园藏酒阁



柏普·克莱芒庄园 (Château Pape Clément)

地址：33600, Pessac, Bordeaux, France

电话：(33) 556070411 传真：(33) 556073670

访问：周一至周五9:00am~12:00 noon, 2:00pm~5:00pm
须预约。酒阁前不售酒，通过波尔多酒商和经纪上市。

柏普·克莱芒庄园，格拉夫的正土酒级 (Grand Cru Classé)，最出名的可能要算它的紫红葡萄酒 (claret)，不过庄园也生产白葡萄酒，一种质量不凡的白葡萄酒。与美铎、波尔多城的北部、西部不同，这里的名号，甚至是地区名号和公区名号，允许种植黑葡萄和白葡萄[而在美铎，出产的白葡萄酒只用最低级的“Bordeaux Blanc (波尔多白葡萄酒)”名号出售]。柏普·克莱芒地处格拉夫北部，即波尔多城正南，使用比萨·磊安仁 (Pessac-Léognan) 的名号。这个名号监控建立于1987年，为的是让这一较好的区域同南部普通的大的格拉夫名号区别开来。但权利方面它沿用格拉夫庄园分级法。

柏普·克莱芒名字渊源于极著名的所有者波普·克莱芒五世Pope Clément V或柏普·克莱芒五世 (Pape Clément V)，他13世纪出生于日朗德 (Gironde) 省。柏

资料匣

酿酒师：吉来·帕克罗 (Gilles Paquereau)，顾问里贝罗·加蒙 (Ribereau-Gayon)

葡萄园面积：共84英亩，6英亩白葡萄

年产量：500箱白葡萄酒

葡萄品种：白萧伟昂·森美戎·缪士喀德勒

推荐年份：1996, 1995, 1994





试酒点评

CHÂTEAU PAPE
CLÉMENT BLANC 1995

非常淡的柠檬黄，是浅嫩与寒凉气候的表征。闻之轻清、新鲜、浅嫩，有香瓜、青柠和柠檬花的气味，覆盖一点烟熏味。无甜味，爽口酸味，清纯新鲜，有香瓜和熏橡木味。留香长。除了酸味外，一点也没有萧伟昂葡萄的痕迹。即便是藏酿三年的，尝起来仍觉不太成熟。再藏酿两三年，各方面便能和合得比较好了。

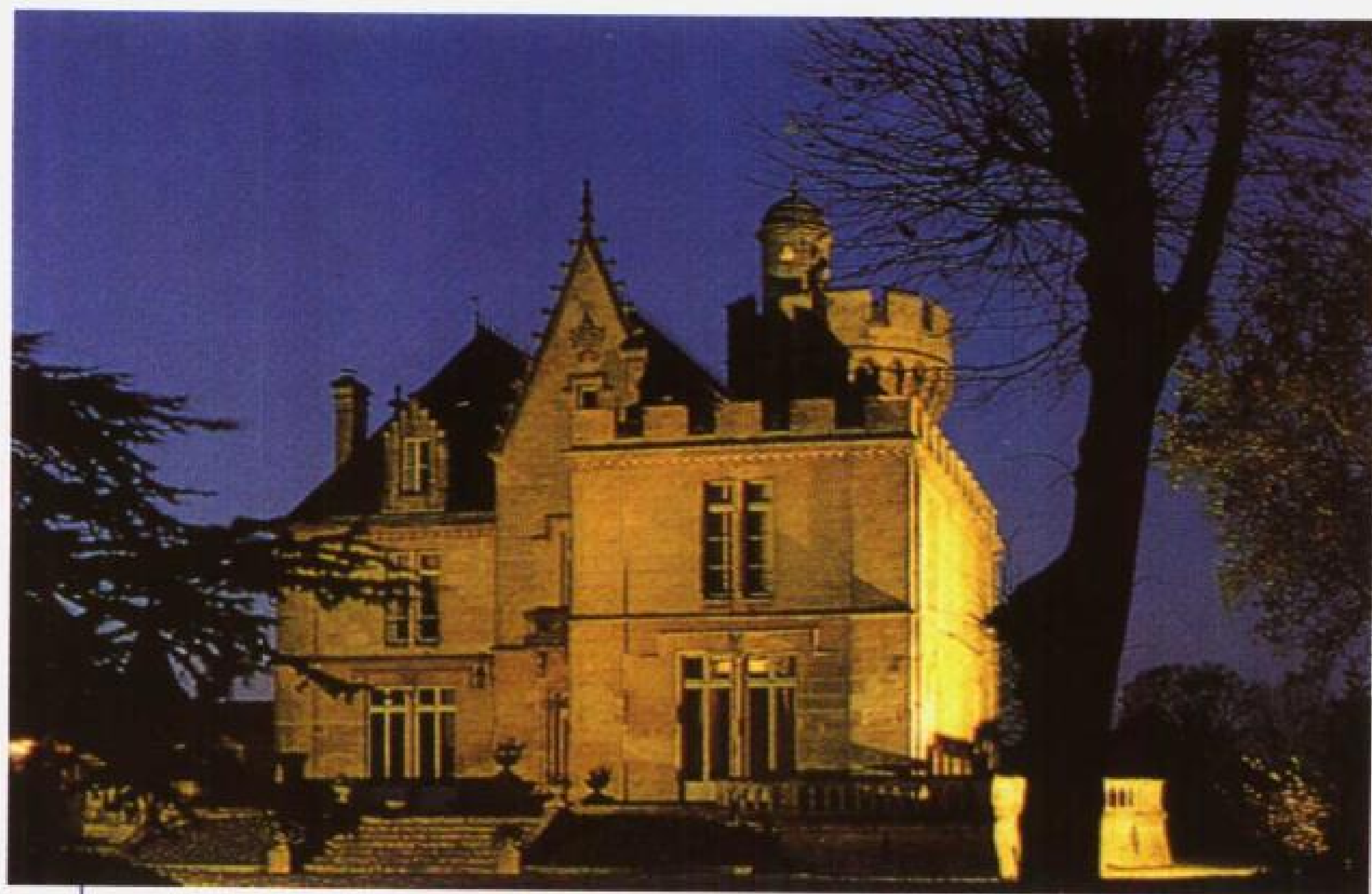
评分：★★★★

推荐搭配食物：
最合龙虾。

普·克莱芒是使波普·阿维容 (Avignon) 家族获得“教皇新城堡” (Châteuneuf-du-Pape) 声名的第一人，他曾拒绝去梵蒂冈 (Vatican)。1309年，克莱芒把他的葡萄园送给了波尔多的大主教。直到1789年大革命之前，它都一直归主教掌管。这使它成为波尔多最古老的庄园之一。1939年起为现任新主——蒙坦家族 (Montagne) 所有。

庄园有90英亩园场，其中约有84英亩专门用于种植葡萄。目前最大宗的是黑葡萄品种卡本妮和梅洛 (Merlot)，用于酿制使当地名声鹊起的土酒级 (Cru Classe) 红波尔多酒 (紫红葡萄酒)。只用6英亩来栽种白葡萄，这可见今日波尔多市场



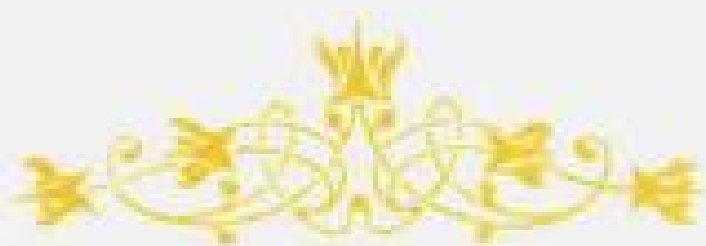


柏普·克莱芒庄园的宏伟的建筑外观

上红葡萄酒与白葡萄酒相比的重要性的尺度。不久之前，白葡萄酒还是本产区的大宗。

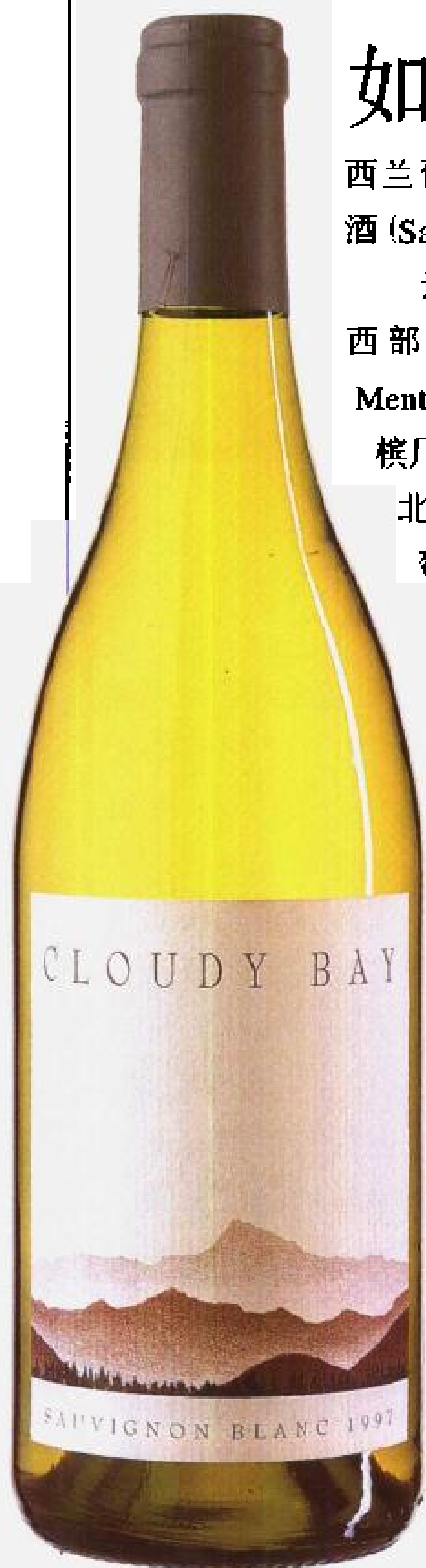
这里种植三种经典的白葡萄：白萧伟昂葡萄、森美戎葡萄和缪士喀德勒葡萄。前两种在葡萄园中占几乎相等的比重，合起来共占90%，而缪士喀德勒葡萄则占约10%。葡萄园的比例应该是，也总是人们所注意的，但葡萄园的比例未必代表葡萄酒的比例。不同的天气状况、不同的葡萄成熟程度等都会影响酒的组成。例如，1995年份就只有一点儿萧伟昂葡萄的影子。

所有的葡萄都是人工采摘的，挤碎、压榨后，大约有30%的澄清葡萄汁会在新酒桶中发酵，其余则在不锈钢容器中发酵。其后也在木桶中藏酿，在橡木桶藏酿时间的长短，则视葡萄年份而定。通过试酒就可知是否要进一步在瓶中藏酿。



云横湾葡萄园 (Cloudy Bay Vineyards)

地址：PO Box 376, Blenheim, New Zealand
电话：(64) 35728914 传真：(64) 35728065
访问：每天10:00am~4:30pm



如果说新西兰有一种酒能吸引全世界酒客和葡萄酒撰稿人，并因此而推广新西兰葡萄酒的话，那么就非云横湾白萧伟昂酒 (Sauvignon Blanc) 莫属了。

云横湾公司成立于1985年，是澳大利亚西部最大的生产商之一。维帖尔角 (Cape Mentelle) 和夫符·克力可 (Veuve Clicquot) 香槟厂联合投资建成。它位于新西兰的南岛的北部马尔波罗 (Marlborough) 产区，它的葡萄园在淮劳河 (Wairau) 河谷，与云横湾——此为1770年探险家库克 (Cook) 队长所命名——相接。周围是黎茨蒙山 [Richmond，它的顶峰里莱 (Riley) 峰绘于标签上] 以及形成霍奇士布里 (Hawkesbury)、怀霍派 (Waihopai) 及

资料匣

酿酒师：凯文·贾德

葡萄园面积：150英亩，满足公司40%需求

年产：各种酒共75 000箱

葡萄品种：白萧伟昂、谐同耐、黑品诺、卡本妮萧伟昂、梅洛，均用于酿造特种酒

推荐年份：云横湾的白萧伟昂宜趁浅嫩饮用，但最近的几个年份中较好的是：1997, 1996, 1994, 1991

当地餐馆：在Blenheim的Queen街上有d'Urville餐馆



(Bancroft) 河谷的山脉。它们每一个最近都被定为马尔波罗的独立属区。

马尔波罗具备制造精美葡萄酒的理想条件。气候寒凉，平均气温和法国勃艮第相近；在新西兰所有产区中阳光最充足。日照能带来光合作用，因此葡萄完全成熟，而寒凉气候又使生长季节延长，产生更充足的香味。此外，这里土地肥沃，易于耕种，地势也相对较平坦，因冰川运动而形成的淮劳河谷，沉积了千年的砂石。山上融雪又提供了充足的地面水，因此葡萄生长得很好。

这些条件十分有利于葡萄藤的生长，但会影响葡萄的成熟。今天云横湾用革新的引枝系统来小心控制葡萄藤和果实已成为秩序。与勃艮第相较，那里每英亩种4 000株葡萄，每株都小且排布紧密，而这里每英亩只种750株。按照史葛特·亨利 (Scott Henry) 系统来剪枝，使每段树篱都有两枝生产葡萄的枝条。

云横湾的庄园提供40%左右的葡萄需求，其余的靠当地



云横湾的白萧伟昂葡萄园



云横湾的高科技酿酒厂



试酒点评

SAUVIGNON BLANC

1997

十分淡的颜色，几乎像白水。中度浓郁，浅嫩的绿草异香、猫小水和香草的气味。这一年份的酒闻不到橡木香。无甜味而酸味极佳，有青苹果味。中等浓重，度数明显。留香很长。很出色，是萧伟昂酒典型。不过宜放几个月让各组成和合。

评分：★★★

推荐搭配食物：

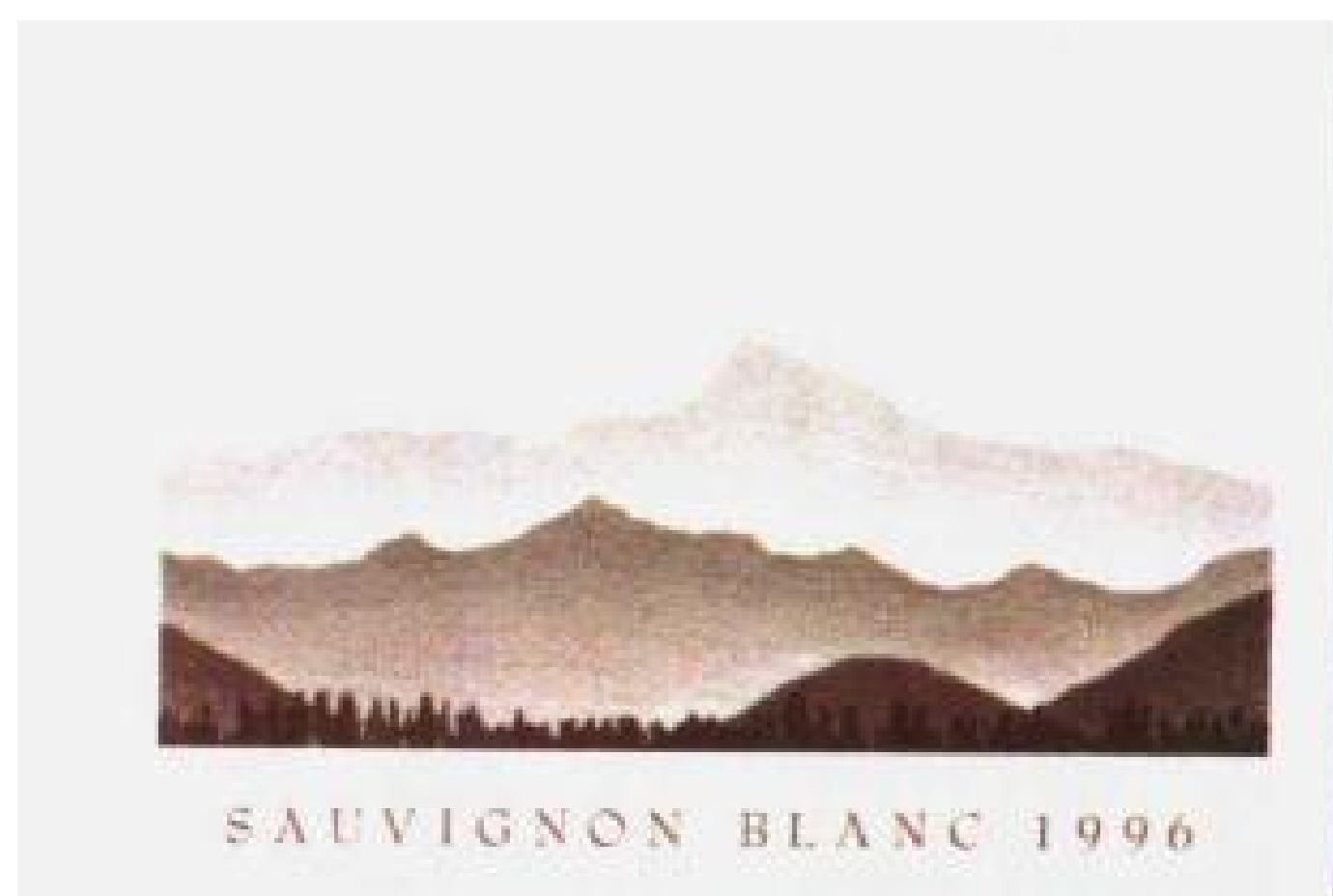
配以羊奶酪色拉、鱼、鸡或小牛肉都不错。

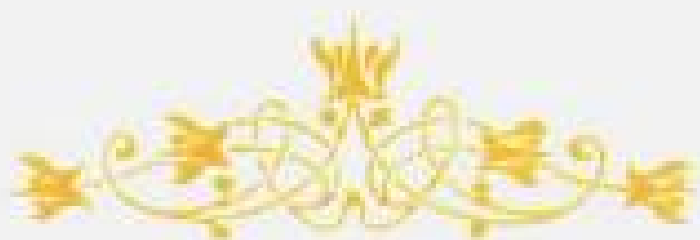
一些签了长期合同的葡萄园来补充。对合约庄主的质量控制很严格。平坦的地带通常用机械化采摘，随后是挤压和去梗以避免梗中苦单宁味。设备都用光亮的不锈钢制作，如同今天许多新酿酒厂所见到的现代工艺状态(state-of-the-art)。

大部分葡萄汁在不锈钢容器发酵，但有一小部分用法国新橡木，目的是使最终成品添加酒质及额外的复合性。这一点使云横湾葡萄酒与新西兰其他地方的普通白萧伟昂果味酒不同。许多萧伟昂酒尝起来不错，但仅仅是单向的。酿酒师凯文·贾德(Kevin Judd)决定用少许橡木作适量的“调味”式加香来达到匀和。

除了白萧伟昂酒，云横湾还生产由谐同耐葡萄、黑品诺葡萄和卡本妮萧伟昂葡萄酿造的酒。不过还是萧伟昂酒带给它名声。

CLOUDY BAY





科拉德兄弟有限公司 (Colards Brothers Ltd)

地址：303 Lincoln Road, Henderson, Auckland, NZ

电话：(64) 098388341 传真：(64) 098375840

访问：商店周一至周六9:00am~5:00pm · 假日11:00am~5:00pm

科拉德是一家规模较小、由家族所有的公司，专门生产上等名酒。这里着重的是清楚的品种正名，用萧伟昂葡萄酿的就叫“萧伟昂葡萄酒”，用雷司令葡萄酿的就叫“雷司令葡萄酒”等等。

现在经营公司的科拉德兄弟俩正沿用这个家族本世纪以来一直采用的园艺传统。庄园原本是英国人J. W. 科拉德于1910年建立的。他娶了当地阿弗里尔 (Averill) 家族的一位姑娘为妻。该家族直到1920年前一直是葡萄庄主和酿酒师。自然科拉德从第一个年份到1963年种出的葡萄都在阿弗里尔酿酒厂加工。1963年，该酿酒厂被澳大利亚的彭福德 (Penfolds) 收购，并且彭福德决定在原先的地点建造科拉德酿酒厂。从那时起，这家公司就站在了新西兰酿酒改革的前最



资料匣

酿酒师：布鲁斯·科拉德

葡萄园面积：罗忒赛25英亩，亨德森5英亩，两者供应公司需要的40%

产量：约25 000箱

葡萄品种：诺同耐·白萧伟昂·卡本妮萧伟昂·森美戎·卡本妮弗兰克·梅洛·雷司令·大都用单品种

推荐年份：1994



先种植雷司令葡萄的公司之一；酿制了无甜味白舒年酒 (Chenin Blanc)；让卡本妮萧伟昂葡萄 (Cabernet Sauvignon) 和梅洛葡萄 (Merlot) 的混合酒商品化。

科拉德第二个葡萄园是由乔弗雷 (Geoffrey) 和布鲁斯·科拉德 (Bruce Collard) 于1979年建立的。它在奥克兰 (Auckland) 西北，土地肥沃，灌溉方便。种出的葡萄用来酿造公司的招牌酒罗忒赛酒 (Rotheasay)。

种植的葡萄有谐同耐、白萧伟昂和卡本妮萧伟昂。原来的亨德森 (Henderson) 葡萄园被用于种植葡萄森美戎、卡本妮弗兰克、梅洛和雷司令。公司拥有的葡萄园只能满足40%的需要，余下的60%来自有合约的庄主。

乔弗雷是葡萄园艺家。他的经营原则是：好葡萄出好酒。确保他的葡萄园状态良好对他来说不单是工作，而且是自得其乐。科拉德两个葡萄园的葡萄藤在全新西兰酿酒业中赫赫有名。购买他们的插枝以种植新品种的需求比国内其他地方都要大。

酿酒主要由布鲁斯负责，不过两兄弟同参与，乔弗雷是位优秀试酒员，常给出最正确的结论。布鲁斯酿酒很细致，他喜欢采用传统的酿造技术，着重保持品种特性而不是用技术给酒添味。

所以白萧伟昂发酵时温度保持得较低，以留住易挥发的果香，但也不过低，以免产生酯化效应。

试酒点评

MARLBOROUGH CHARDONNAY 1995

浅柠檬黄到金黄色，略显绿的痕迹。闻之充足黄油气息，带有橡木的辛香与烧烤味及番石榴、菠萝等热带果香。无甜味，新鲜酸味而混有果味。中等浓重，低度数。留香中长，和第一口感觉相比，令人惊奇。

评分：★★

推荐搭配食物：

可搭配以下食物：以酒为底料的酱汁加工的贝壳类海产、调味汁煮鸡。不过与地中海式斋菜搭配也不错，如红墨斯 (hummus) 和皮塔饼 (pita bread)。



古柏士川 (Coopers Creek) 酿酒厂

地址：PO Box 140 Kumeu, Auckland, New Zealand

电话：(64) 94128560 传真：(64) 94128375

访问：欢迎光临士多店、零售店及烧烤野餐场地，周一至周五

9:00am~5:30pm，周六和假日10:30am~5:30pm

古 柏士川酿酒厂，是年轻的新西兰酿酒业的新成员，它位于华派 (Huapai) 以北不到1公里处，由奥克兰市中心沿16号高速公路约走半小时车程可达。它是1980年由安德鲁 (Andrew) 和辛提亚·亨德里 (Cynthia Hendry) 建立的。他们的目标是制作新西兰最佳款型葡萄酒，现在这种新的更无甜味的款型已开始流行。

古柏士川库珀·克里克有很多葡萄园。建厂较晚有个优点，就是可从他人的经历中取得选择场地的经验。结果各种葡萄都种在他们所知的长得最好的地方——卡本妮葡萄和梅洛葡萄种在华派，诸同耐葡萄种在霍奇士湾 (Hawke's Bay)，白萧伟昂葡萄种在马尔波罗 (Marborough) 等。这种知识在欧洲需



资料匣

酿酒师：金·克劳福特

葡萄园面积：35英亩，也从合约庄主购买葡萄

年产：共50~60 000箱，好年成生产2 000箱沼泽存酿诸同耐

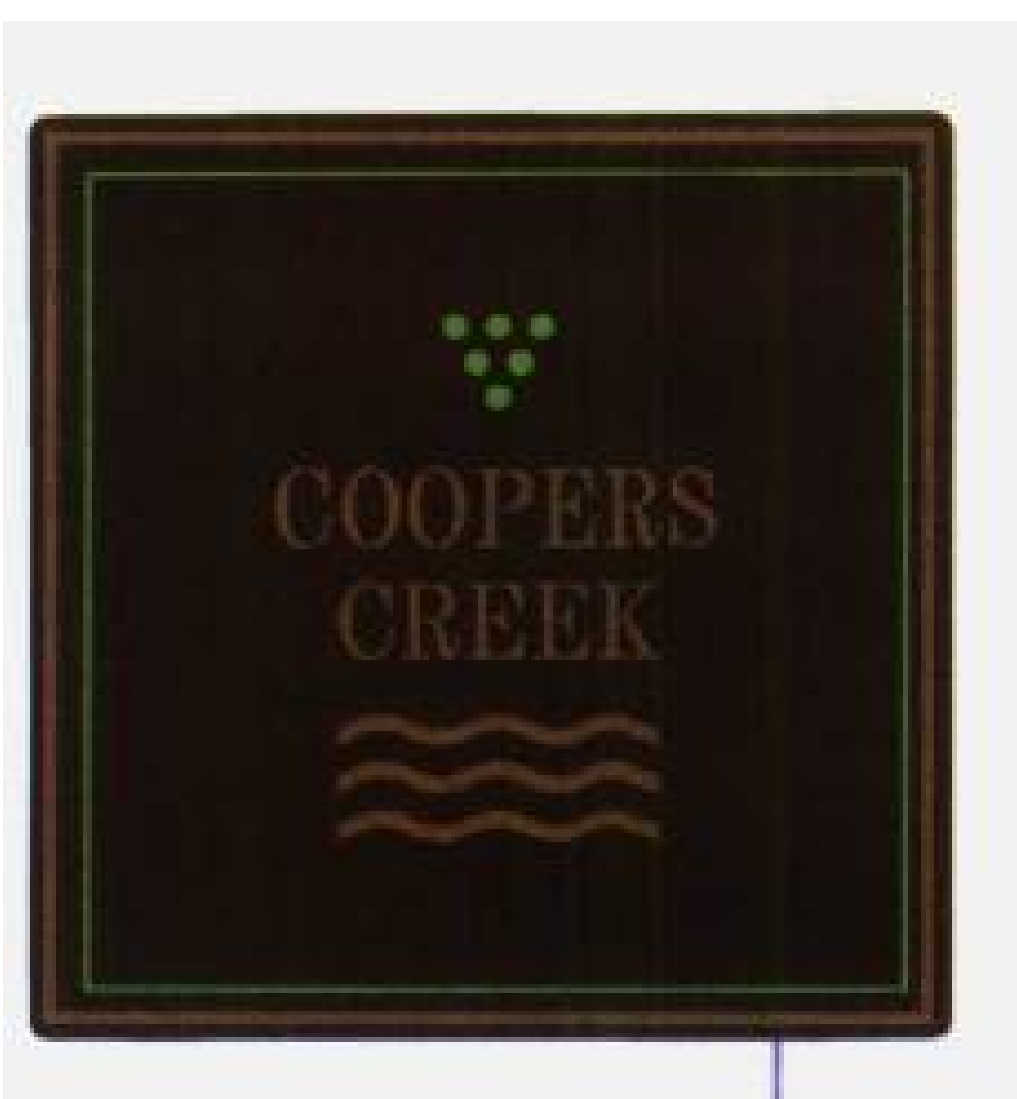
葡萄品种：诸同耐，白萧伟昂，雷司令，森美戎，黑品诺，梅洛，卡本妮，大多用来酿造单品种酒

推荐年份：1996, 1994, 1992



要几代才能积累起来，但在新西兰，只花几年便成了。

酿酒是由金·克劳福特 (Kim Crawford) 主持的。他在澳大利亚的罗斯沃西 (Roseworthy) 受过训练，1988年加入古柏士川。他是国内唯一一位连续两届 (1995和1996) 在“新西兰皇家复活节博览会”上荣获冠军酿酒师的人。金喜欢躬亲



行事，他不满足于支配运到酿酒厂的葡萄，而坚信在收获前的几个星期便要去葡萄园，尝一下以确定最佳收获日期这样的模式。

沼泽存酿谐同耐 (Swamp Reserve Chardonnay) 葡萄酒是公司的顶级酒。葡萄来自霍奇士湾，主要的谐同耐乡村，那里的土地大部分是河水冲积土，丰腴而肥沃。而所有酿造沼泽存酿 (Swamp Reserve) 的葡萄来自公司自己的葡萄园，都是人工采摘挑选出的优质葡萄。

发酵在低温下缓慢进行。澄清的葡萄汁以每口半度的速度转化，直到一半的糖转化为酒精为止。此时2/3的发酵葡萄汁注入法国橡木大桶中继续发酵，一半为二手桶，一半为新桶。余下的1/3用不锈钢桶发酵至无甜味，再用木桶藏酿。装瓶前需要在大桶中藏酿一年。

试酒点评

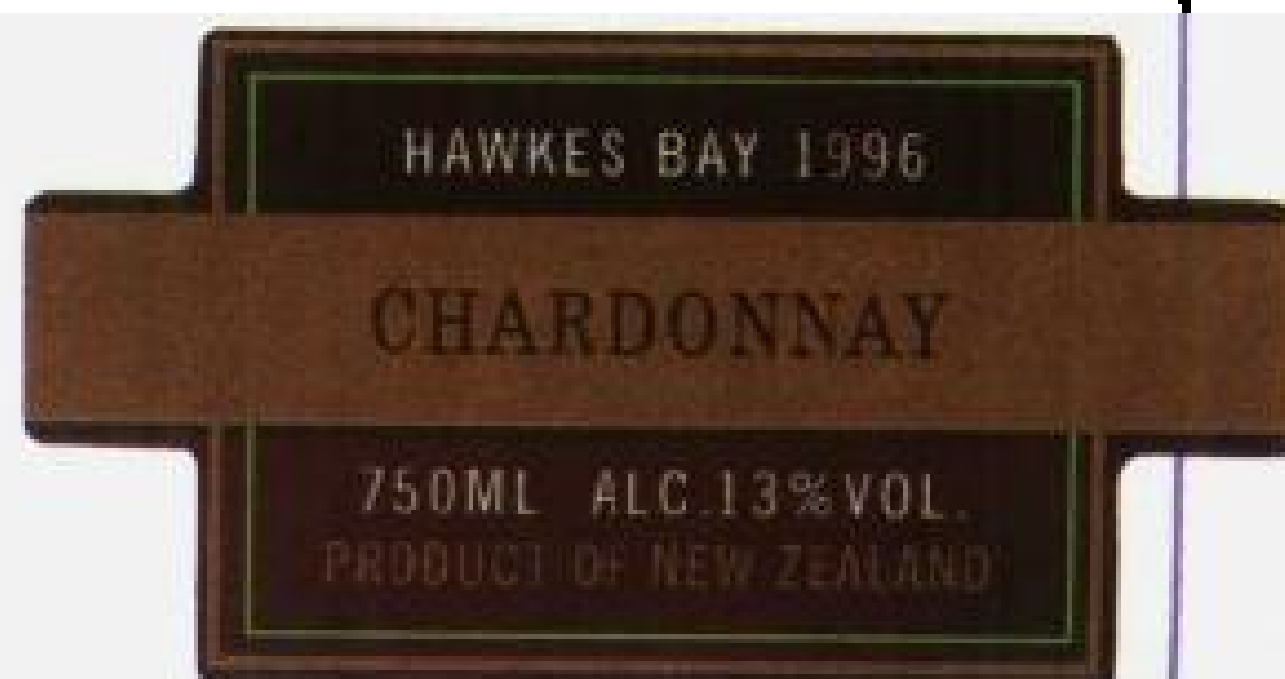
HAWKE'S BAY 1995 SWAMP RESERVE CHARDONNAY

中等深色，在杯侧淌下。闻之有烟熏辛香，带橡木的焦糖和太妃糖、香子兰和块姜香。有熟香瓜、奶油与黄油的香味，带一点青柠汁气息。无甜味且有酸涩味，充溢口腔。度数高，但由浓郁果味所匀和。留香长。

评分：★★★

推荐搭配食物：

配以足香色拉，如紫苏烹的鸡肝放在色拉叶上。





德波尔托利·普蒂有限公司 (De Bortoli Pty Ltd)

地址：De Bortoli Road, Bilbul, New South Wales, Australia

电话：(61) 269649444 传真：(61) 2696498411

访问：酒阁门售酒 周一至周五9:00am~5:30pm

周六和周日9:00am~4:00pm，公众假期10:00am~4:00pm

德 波尔托利葡萄酒的创始人是韦托里奥·德波尔托利 (Vittorio De Bortoli)，他从意大利北部移民到澳大利亚4年之后，即1928年开始生产。他和妻子最初是在南威尔士的比尔布尔 (Bilbul) 附近的52英亩葡萄园开始他们的事业。

公司现在仍由家族成员即创立人的孙子达伦 (Darren) 所掌管。像大多数澳大利亚的酿酒师一样，他受训于罗斯沃西 (Roseworthy)，1982年毕业。他在80年代中期加入家族公司，接任了首席酿酒师的职位，并且从那时起即成为公司的管理总监。达伦在罗斯沃西学习酿酒技术时，接触到优异的法国甜酒萧坦尼酒，并且正如他所承认，马上钟情于这种款型。

公司不再限于55英亩葡萄园，它还



资料匣

酿酒师：史蒂夫·韦伯 (Steve Webber)

葡萄园面积：按蚕真病而异

年产：30 000箱

葡萄品种：森美戎

推荐年份：1994, 1987

当地餐馆：Bassano's



从黎伐林纳 (Riverina) 产区的许多庄主那里购入葡萄，并且在维多利亚 (Victoria) 著名的雅拉谷 (Yarra Valley) 种植葡萄。公司现在年产约300万箱酒，从气泡酒[国内市场的爱梅丽香槟 (Emeri Champagne)]到红葡萄酒、白葡萄酒、强化酒直至最著名的“高贵一号” (Noble One) 酒都有。

“高贵一号”酒酿自1982年的葡萄。那是大丰收的一年，部分葡萄留在枝头没有采摘。这些葡萄不可避免地萎烂了，庄主说是褐萎。达伦·德



德波尔托使用的
彩色图版

波尔托利意识到这是蚕真病的珍萎形式，便买下了全部珍萎

葡萄，这使庄主们大感快慰，准确说是受宠若惊。它一上市便大受好评，最初用德波尔托利萧坦尼 (De Bortoli Sauternes) 之名，不过公司在与欧共体达成双边协议之前，便已聪明地放弃了它，因为欧共体要保护名号监控的名称。这种酒从1982年至今每年都生产，只有1989年例外，那一年的大雨毁了收成。

德波尔托利用的葡萄是来自自己的庄园和有合约关系的庄主。由于珍萎是不确定的，因此用于这种酒的葡萄园地区也每年不同。尽管机械化采摘试验有前途，不过到最近仍以人工采摘为常规。像这种高浓重的葡萄

试酒点评

NOBLE ONE BOTRYTIS SEMILLOBN 1993

深琥珀金黄色，有高度粘性。闻之有蜜香蜂蜡香，带热带水果、蜜桃香味，以及多香果及桂皮的香辛气息。味甜而有匀和酸味。中等度数而略低，全酒质。有强劲果味及珍萎甘香，留香长。

评分：★★★★★

推荐搭配食物：

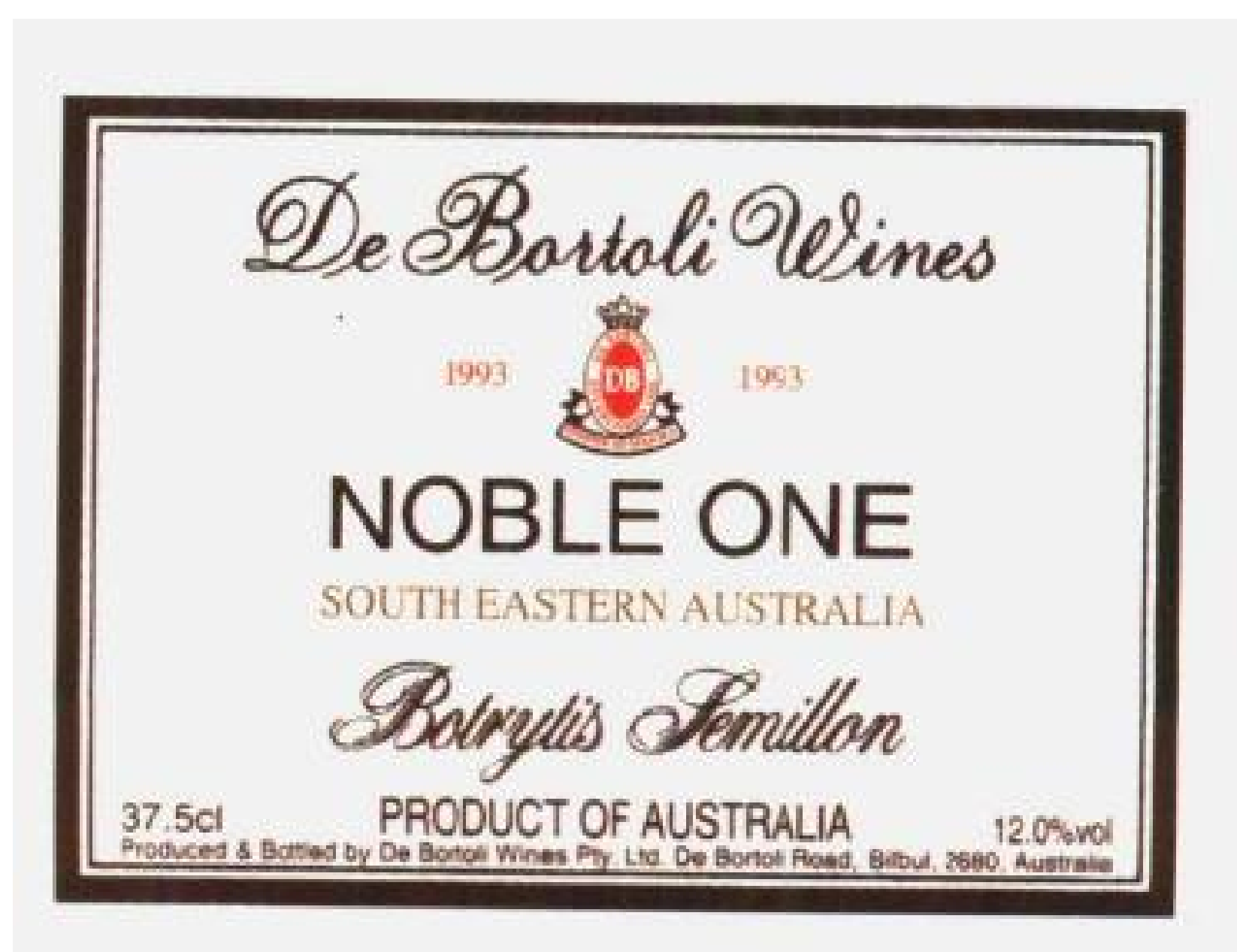
尽管德波尔托利推荐它冰冻后配蚝，但其实它与水果点心或肥鹅肝搭配也很不错。

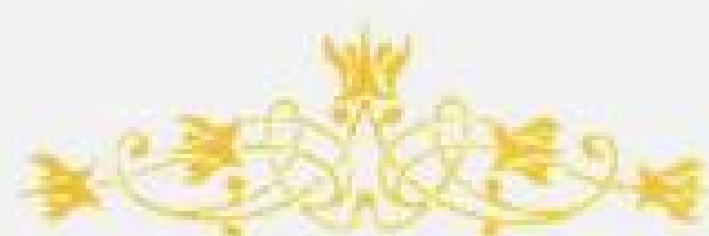


久塞皮纳·德波尔托利 (Giuseppina De Bortoli, 左)
与朋友们在收获前试尝成熟葡萄

汁，榨汁费时而缓慢。也由于糖含量高，发酵也要花费三周的时间。大桶中发酵结束后，便转移到塞古因·墨吕 (Seguin Moreau) 制的法国橡木酒桶中藏酿一年，使它比其他许多的新世界甜酒更具法国品味。

“高贵一号”历年获得的证书、奖杯和奖品挂满了一面墙壁，以至于在公司印制的12个葡萄年获奖的小册子上，用最小字体都印了8栏。





迪尔勒公司(Dirler)

地址：13 Rue d'Issenheim, 68500 Bergoltz, Alsace, France

电话：(33) 389769100 传真：(33) 389768597

访问：周一至周五8:00am~12:00noon：周六2:00am~5:00am

迪尔纳是阿尔萨斯(Alsace)的一个小型生产商，专营贝哥尔茨(Bérgoltz)乡村葡萄酒，该村位于阿尔萨斯葡萄园种植区中最佳部分的南端。这家公司建立于1871年，一直是父子相传。他们始终注重维护自己乡村酒的形象及声誉。总的来说，迪尔纳葡萄酒产自贝哥尔茨和产自阿尔萨斯是一样的。

贝哥尔茨村位于浮士日(Vosges)山和莱茵河(Rhine)之间平坦的区域，与德国接壤。村庄的后面是浮士日山，以及阿尔萨斯的正土酒(Grand Cru)中最著名的三个阿尔萨斯正土酒葡萄园：斯埃令(Saering)、斯皮耶热尔(Spiegel)和凯士勒(Kessler)。这些陡峭山坡上的葡萄园是雷司令葡萄、格乌兹特勒民那葡萄和缪士喀葡萄的故乡。尽管迈逊·迪尔纳(Maison Dirler)规模很小，但他们却



资料匣

酿酒师：约恩·迪尔纳(Jean Dirler)和约因·皮耶尔·迪尔纳(Jean Pierre Dirler)

葡萄园面积：19英亩

年产：5 000箱

葡萄品种：所有的阿尔萨斯品种都有，包括：格乌兹特勒民那·白品诺(Pinot Blanc)、雷司令·黑品诺·灰品诺·缪士喀·沙士勒(Chasselas)·席凡纳(Sylvaner)

推荐年份：1990

当地餐馆：在Rouffach有菲利普·博尔饭店(Philippe Bohrer)



贝尔格洛茨村中迪尔纳的厂房

拥有重要的正土酒地域，约占了公司葡萄园总面积的1/3。

迪尔纳只使用自己葡萄园的葡萄，21英亩的葡萄藤，约19英亩的有出产。剩下的2英亩葡萄是最近新栽的，还太嫩，而葡萄藤要种三年才有果实。在这个正土

酒的陡峭山坡上，只能靠人工采摘，因为还没有设计出能在这种地带上工作的采摘机械。葡萄经过挤压后，在不锈钢桶或大木桶中发酵，如大多数阿尔萨斯木材，它们都又大又旧，早已没有了橡木气味。1984年，在不锈钢桶发酵中引入了控温装置。

葡萄酒在葡萄年后至少藏酿一年才上市，有时是一年半。从公司方面说是鼓励消费者饮用它们的瓶藏酿葡萄酒。它同时生产阿尔萨斯整个系列正土酒，从基本的艾德兹维克 (Edelzwicker) 混合酒到正土酒明珠之选 (Grands Crus Selection de Grains Nobles)。艾德兹维克混合酒通常是用该产区不起眼的葡萄酿制，但迪尔纳却例外地用白品诺葡萄和缪士喀葡萄混合酿制艾德兹维克存酿 (Edelzwicker Reserve)。这种酒值得找找。

试酒点评

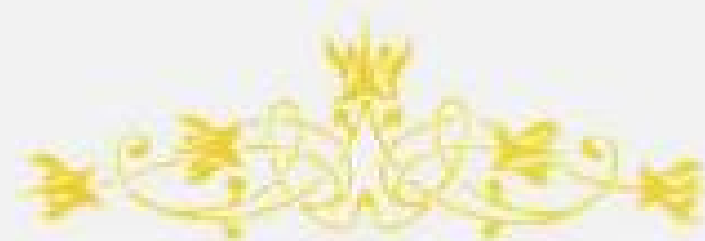
GRAND CRU SPIEGEL RIESLING 1995

淡柠檬黄稻草色。闻之异香，有春天百花香和爽口水果的香味，有点苹果和青柠的果香。味道完全成熟而丰浓，雷司令特有的沁人心脾的酸味，和凝缩的气味匀和得很好。中等浓重，留香长。藏酿几年可达更理想状态。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

搭配白鱼和猪肉比较好，雷司令葡萄酒的酸味会冲淡鱼汁中的乳脂。与泡菜搭配也不错。



邦努·杜马特雷庄园 (Domaine Bonneau Du Martray)

地址：21420 Pernand-Vergelesses, Bourgogne, France

电话：(33) 380215064 传真：(33) 380215719

访问：不接待参观

位 于柯顿 (Corton) 的小山是最容易认的勃艮第风景之一。对全世界的葡萄酒学者来说，柯顿山就是复杂难懂的概念“土地”的缩影。峰顶树木葱茏的小山，是世界上值得踏破铁鞋的正土酒和白葡萄酒的故乡。而山下距柯顿和柯顿-查理曼 (Corton-Charlemagne) 的葡萄园几米远的地方，生产基本品种的白勃艮第 (Bourgogne blanc) 和胭红勃艮第 (Bourgogne rouge)。

邦努·杜马特雷庄园是最佳园场中最有声誉的庄主之一。传说今天的庄园即位于查理曼帝 (即查理大帝) 的查理曼围园 (Clos Charlemagne) 所在地，他在公元775年将它赐予牧师会教会。它一直属于教会，直到法国大革命，它和所有的教堂土地一样，转交给地方家族。尼古拉·罗林 (Nicolas Rolin, 1376~1462) 的后裔，博恩布医慈善院



资料匣

酿酒师：姆·勒波尔特·德拉莫里尼埃
(Mme le Bault de la Moriniere)

葡萄园面积：23.5英亩

年产：最高3 500箱

葡萄品种：霞多丽

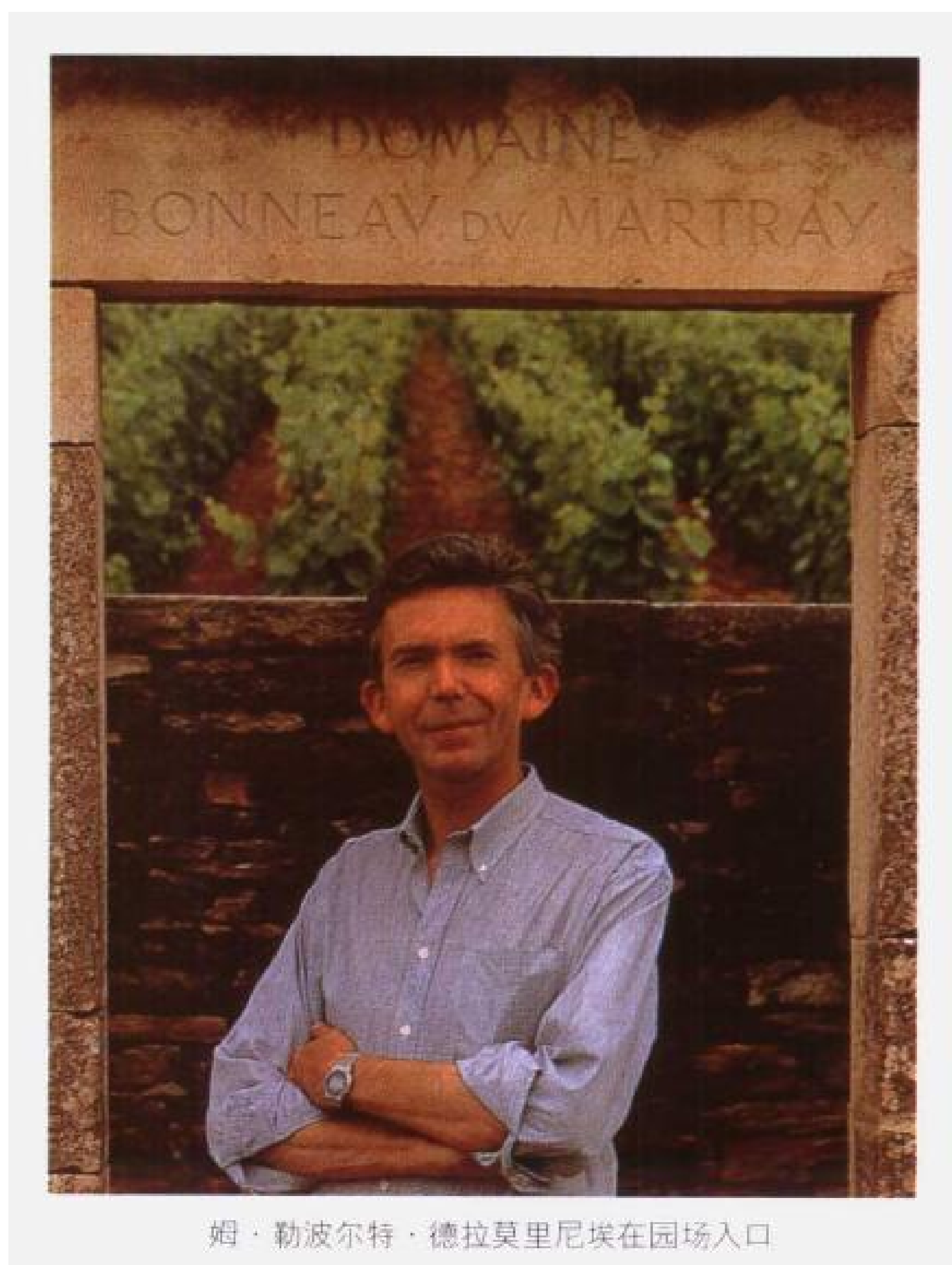
推荐年份：1996, 1995, 1992



(Hospice de Beaune) 的创立者、邦努·杜马特雷 (Bonneau du Martray) 接管了它，并经营这些葡萄园直至1969年去世。由于他没有子裔，葡萄园传给他的侄子康特斯·约恩·勒波尔特·德拉莫里尼埃 (Countess Jean le Bault de la Moriniere)。

柯顿-查理曼的邦努·杜马特雷庄园的声名非常显赫，在每年的博恩布医慈善院奥拍卖会上，它都会获得最好的拍卖价。这个每年11月举办的、旨在为慈善院筹款的拍卖会，定下了次年勃艮第葡萄酒的基本价格。

勃艮第的葡萄园是非常零散的，因此大部分出口葡萄酒来自酒商，他们从众多庄主那里购买葡萄和酒。邦努·杜马特雷庄园的葡萄酒直到1972年之前还是以这种方式销售的。1972年，他们决定用Domaine (庄园) 标签直接销售，不甘在酒商牌子下隐姓埋名。





试酒点评

CORTON-
CHARLEMAGNE
GRAND CRU 1994

淡金色。闻之具有浅嫩黄油和蜂蜜香气，带橡木生肉桂和香子兰气味。其芬芳难以形容，但确实是浓郁和敏妙的结合。无甜味而具有勃艮第典型新鲜清冽酸味，衬以高度数而匀和甚佳。其气味随藏酿延续。尚嫌太浅嫩，需藏酿二三年以达其极化之境。

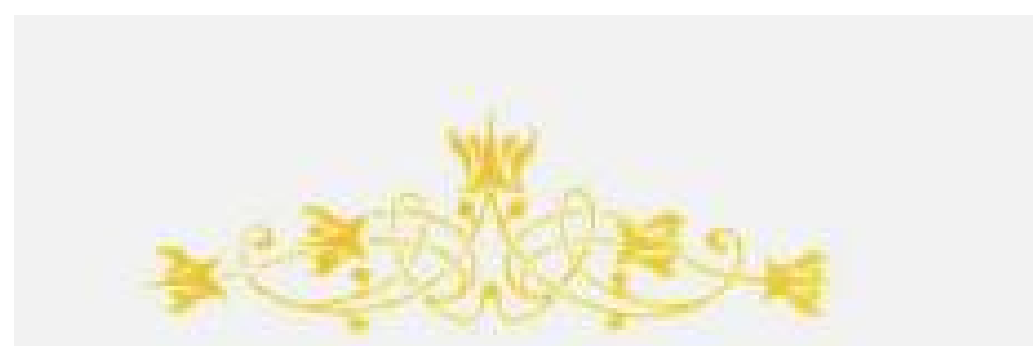
评分：★★★★★

推荐搭配食物：

可以搭配龙虾或小龙虾或白煮鱼。要避搭配熏鱼，因为烟味会掩盖柔和的酒香。

邦努·杜马特雷庄园只用它自己葡萄园中产的葡萄酒。所有的葡萄酒都是按名号监控规则分级划定的正土酒(Grand Cru)。葡萄园中的葡萄树都已经有40年树龄了，它们均朝向南面或西南面栽种，以取得下午的阳光。葡萄藤栽得较密，为保证葡萄质量，引枝低矮，而不管采摘上的艰难。发酵开始是在有温度控制的不锈钢大桶中进行，而后转到新橡木桶中完成。苹果乳酸发酵和藏酿是在大酒桶中进行的，过两个冬天才混合和装瓶。





库尔比斯庄园 (Domaine Courbis)

地址：Les Ravieres, 07130 Châteaubourg, France

电话：(33) 475403212 传真：(33) 475402539

访问：周一至周五8:00am~12:00 noon · 2:00pm~6:00pm

罗讷河谷 (Rhône Valley) 以红葡萄酒而声名远播。它以其典型的足香和全酒质的特色而跻身世界顶级红葡萄酒之列。这里也生产少量的白葡萄酒和一些玫瑰红葡萄酒，但名气远逊矣。

罗讷河谷整齐地分为两部分，每一部分都很突出且与另一部分有显著差别。南部较平坦，属地中海气候。这里不同类型的土壤能够种植多种葡萄，故能酿造品种广泛的葡萄酒。橙树和橄榄树很繁盛。南方生产的葡萄酒大部分属于普通的罗讷整地 (Côtes du Rhône)，只有一小部分的酒是以土酒标签出售，如教皇新堡酒 (Châteauneuf-du-Pape) 或吉冈达酒 (Gigondas)。

北部则是一个狭长的山坡，山坡

资料匣

酿酒师：劳伦和多米尼克·库尔比斯兄弟

葡萄园面积：种植园总面积为50英亩，其中10英亩种植着白葡萄

年产：6 500箱

葡萄品种：马臣尼 (Marrasanne) · 鲁臣尼 (Rousanne)

推荐年份：1995 (特别推荐), 1994, 1990

当地餐馆：Valence的Pic餐馆





试酒点评

SAINT-JOSEPH BLANC
1995

非常明亮的淡柠檬黄色。闻之地道葡萄酒香，葡萄果香，味道不是其他水果可以取代的。有少许肉桂及姜之辛香成熟的果香。无甜味而有匀和良好的酸味，此为罗纳白葡萄酒所缺少的。全酒质，度数高，但亦匀和。

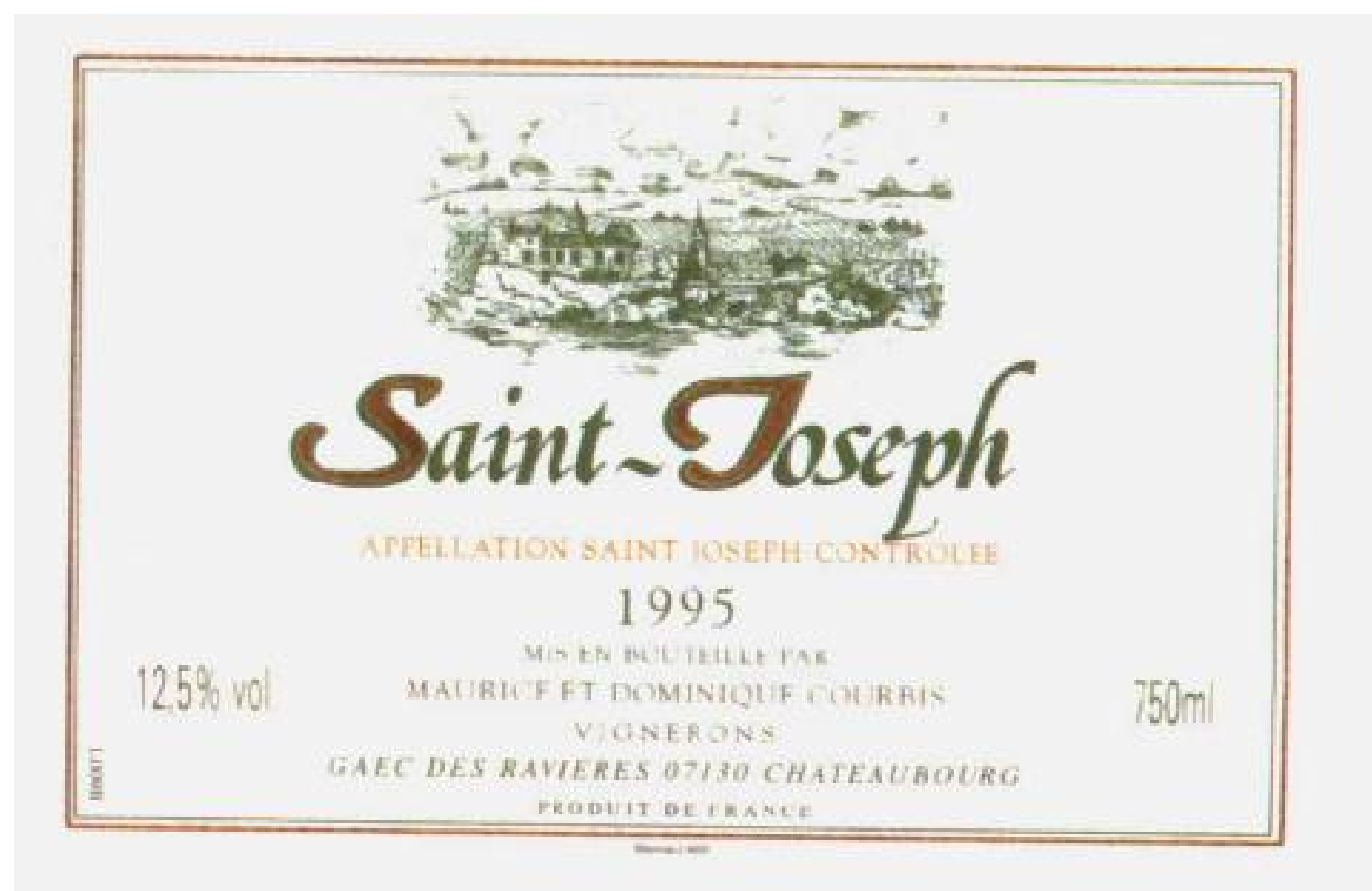
评分：★★★★

推荐搭配食物：
煮鲑鱼调以黄油酱汁。

很陡，因此大部分葡萄园都被开垦成了梯田。气候比较寒冷，尤其是阿尔卑斯山脉吹来寒冷的北风的时候。土壤类型比较单一，普遍是片岩土壤。葡萄的品种也受到了严格的限制。各种红葡萄酒都用席拉葡萄酿造，白葡萄酒则由马臣尼 (Marsanne) 葡萄和鲁臣尼 (Rousanne) 葡萄或维安尼亚 (Viognier) 葡萄酿造。这里主要出产上酒，余外是少许无名混合酒制成的北罗纳葡萄酒。在南北间是蒙特利马 (Montelimar) 镇，以杏仁糖而非葡萄酒出名。

这一地区最有影响力的庄主是劳伦 (Laurent) 和多米尼克·库尔比斯 (Dominique Courbis) 兄弟。

基地在城堡镇 (Chateaubourg)，在北罗纳两个顶级正土酒的圣约瑟 (Saint-Joseph) 和康那士 (Cornas) 有葡萄园。卡比库斯家族几代人都在这产区的陡峭的山坡上作业，最近扩展到了其他产区，在阿德什 (Ardèche) 又建立了葡萄





圣约瑟壮观的台地葡萄园

园。那是罗讷河谷东部的异军突起的地方，以简朴乡土酒 (vins de pays) 而出名，尚有一些不错的场地待开发。库尔比斯兄弟还是“罗讷葡萄协会 (Rhône Vignoble)”的创始会员。那是个津贴庄园的组织，致力于土地概念——着重葡萄园和恰当名号。

白葡萄酒生产须很小心。因地形的缘故，葡萄必须人工采摘。处理葡萄也要十分仔细，因为天气炎热，氧化很快。葡萄要尽快压榨，然后在冷冻的大桶中发酵，温度维持在16.7℃以下，以保持葡萄的原味。发酵部分过程在酒桶进行，随后转到大酒桶进行长期藏酿，完了装瓶。藏酿期一到两年不等，依年份而定。约1/5的用新木桶，1/5用一年期木桶，其余则用大桶。



舒伐利亚庄园 (Domaine De Chevalier)

地址：33850 Léognan, France

电话：(33) 556641616 传真：(33) 556641818

访问：周末·须预约

舒伐利亚(义为骑士)庄园位于磊安仁(Léognan)西南的彼萨-磊安仁(Pessac-Léognan)的最西端。这里曾一度属波尔多葡萄酒基地的格拉夫(Graves)名号。葡萄栽培历史比美铎(Médoc)还要早。格拉夫名称源于该地自排水的沙砾土壤。

葡萄园大约从1770年起种植至今，周围松林环绕，和周围相隔，有偏远之感。尽管葡萄酒名气渐高，葡萄园却是在19世纪初才建成。60年后为约恩·黎卡德(Jean Ricard)收购而重新种植。黎卡德父亲当时拥有拜伊高地庄园(Château Haut Bailly)。这个家族一直经营这一产业；1948年由克劳德·黎卡德(Claude Ricard)执掌，1983年碍于家族压力而把庄园卖给了现在的主人奥利弗·伯纳(Oliver Bernard)。

与美铎的大厂建筑不同，这个庄



资料匣

酿酒师：达尼厄尔·比约(Daniel Billaud)·

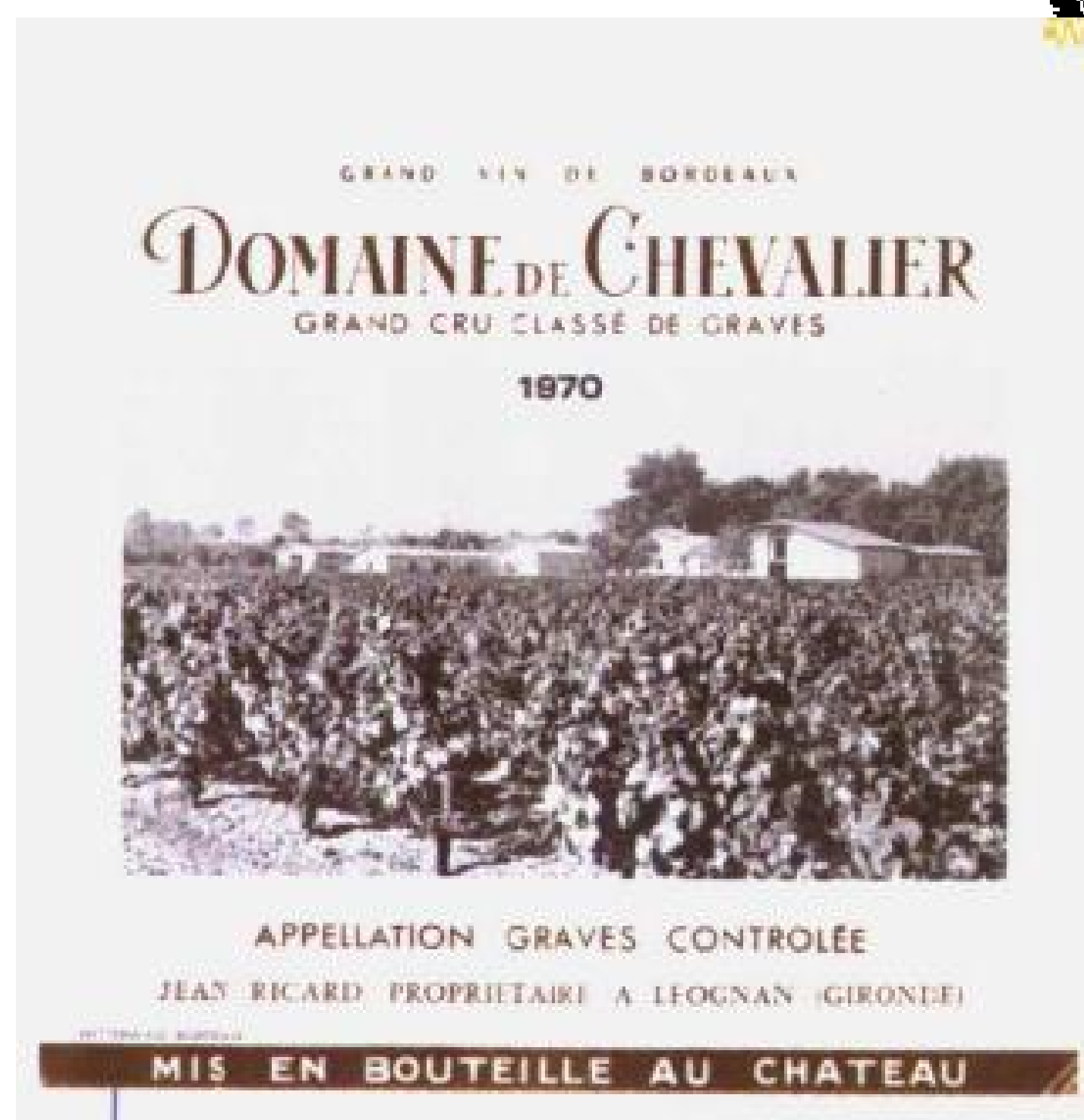
顾问酿酒专家帕斯卡·里贝罗·加荣(Pascal Ribereau-Gayon)

葡萄园面积：12英亩种植白葡萄

年产：1000箱

葡萄品种：萧伟昂占70%·森美戎占30%

推荐年份：1997, 1996, 1995



园都是平房。不过酿酒厂是一个壮观的环形建筑，里面配备有具有最新式控温装置的不锈钢容器。

舒伐利亚庄园生产的红葡萄酒和白葡萄酒均用彼萨-磊安仁名号，而以前以格拉夫酒名号出售，直到20世纪80年代末这个格拉夫辖下的高质量地区被批准为自己的名号监控

(AC) 为止。这说明了为什么这种酒至今仍是格拉夫的正土酒级系统。

这里的葡萄园比较小，庄园总面积只有86英亩，其中12英亩用于种植白葡萄。采摘用人工而不用机械是为挑选，而非地形的缘故，这里的地面很平坦。采摘工人在行间穿梭采摘最多五次，只选摘最成熟的葡萄，余下的留待进一步成熟。

发酵用木桶。每年使用1/4的法国新橡木桶，其他酒桶少于5年期。为提高酒质和藏酿潜力，用较高的发酵温度，其代价是损失低温发酵下萧伟昂所具有的青嫩和草香的特质。白舒伐利亚酒 (Chevalier Blanc) 在桶中要放很久，一般是收获后的两个冬天，在第三年的春天才装瓶。它还需长期保留在瓶中藏酿以待成熟。一般情况下，在葡萄年后5至10年才是最好的。

试酒点评

DOMAINE DE CHEVALIER 1994

淡柠檬黄色，在玻璃杯中明亮而生动。闻之有香子兰、桃和杏仁的精细香味。萧伟昂特征在这里很含蓄。本酒高雅精致，可在杯中仔细欣赏。无甜味而成熟，酸味清冽。中等浓重，终感优雅而细长，历久不散。

评分：★★★★★

推荐搭配食物：

宜搭配最精致的美食。蒸得比较嫩的扇贝或比较清淡的海鲜是比较理想的。



康特·拉芳庄园 (Domaine Des Comtes Lafon)

地址：Clos de la Barre, 21190 Meursault, France

电话：(33) 380212217 传真：(33) 380216164

访问：谢绝

在博恩 (Beaune) 市的南部、距N74公路不远、有一个可能是在黄金壑地 (Côte d'ôr) 所有白葡萄酒公区中最著名的村庄，它就是慕尔寿 (Meursault)。这里的泥灰和石灰土质对谐同耐的生长很理想，得以酿造世界上一些最优质的白葡萄酒。在黄金壑地，这公区产白葡萄酒比其他公区多，也正因白葡萄酒而出名。这里也用黑品诺酿制少量红葡萄酒，但很少见。

慕尔寿没有正土酒 (Grand Crus)，这令许多酒评家异常惊讶。然而，莱斯·皮耶尔士 (Les Perrières) 葡萄园酒被公认是最好的第一土酒 (Premier Crus)，和等级制的正土酒难分上下。莱斯·皮耶尔士葡萄园就属于康特·拉芳庄园。

为配合优质酒，所有的葡萄都用人工采摘，定价也划得来。这里



资料匣

酿酒师：多米尼克·拉芳 (Dominique Lafon)

葡萄园面积：33英亩

年产量：5 300~7 300箱

葡萄品种：谐同耐，也种植黑品诺

推荐年份：1996, 1995, 1992, 1990, 1989

当地餐馆：在Bouillard的Le Vieux Moulin餐馆



冬季修剪过的葡萄园

的谐同耐葡萄是世界上最珍贵的，处理也分外精心。酿造用勃艮第标准，这标准目前已为世界许多地方仿效。即在酒桶发酵后，在大酒桶中长期藏酿，中间对酒渣进行搅拌。在酒桶中控制温度很难，因此葡萄汁在注入酒桶前先要冷却。以后只凭借北方地区的低温环境就能弄妥，不需要高科技，在遥远

的北方，简单地打开房门让冷空气进来就可调节温度了。

康特·拉芳庄园常与宴会有关，就像它与葡萄酒有关一样。康特·拉芳的前人朱利(Jules)，恢复了勃艮第传统——慕尔寿酒节。勃艮第在每年11月的第三个星期，举办三个宴会，曰三大殊荣(les trois glorieuses)。在慕尔寿酒节中，600个当地的葡萄酒生产商和客人会在一起大排筵席，每位庄主都会带来一瓶(或两瓶)他们最好的最陈的佳酿。庆典从中午开始，一直延续到次日凌晨。

试酒点评

MEURSAULT- PERRIERES 1994

中等金黄色，有绚丽的光泽。微透绿色显示其浅嫩。闻之有悦人的、上佳而不过分的烤面包香、橡木的杏仁香及一点但不过分的油润、丰浓黄油气味。味道截然不同，无甜味，有新鲜爽口而清冽的酸味，显出优良白葡萄酒的特性。全酒质、宽阔有黄油味而带点苹果味，终感优雅、丰富而留香长。可作长期藏酿，即使葡萄年并不突出。

评分：★★★★★

推荐配搭食物：

简单烹制的美食。龙虾或大一些的烟鲑鱼。



予厄庄园 (Domaine Huet)

地址：L' Echansonne-11, 13 Rue de la Croix Boisée, 37210

Vouvray, 法国

电话：(33) 247527887 传真：(33) 247526674

访问：9:00am~12:00 noon + 2:00pm~6:00pm

位 于法国北部卢瓦尔河北岸的阜夫莱 (Vouvray)，出产一些法国最好的葡萄酒。平缓的朝南的山坡上，种植有白舒年 (Chenin Blanc)，这种葡萄酒具有高度自然的酸味，是最佳葡萄年的产品，具有非常优秀的藏酿能力。

最负盛名的生产商之一是予厄庄园，目前为加斯顿·于厄 (Gaston Huet) 主管，他在1929年，即他父亲买下这个庄园后的第二年，首次在园场高地庄园 (Domaine du Haut-Lieu) 酿酒。1930年发生了一场灾难，冰雹把葡萄全毁了。不过后来情况有转机。不久，他从事葡萄买卖以配合他的葡萄酒的要求。这情形维持到20世纪65年，公司决定回到自己种植葡萄的道路来。相邻的场园进入市场后，他的葡萄园逐渐扩充。在20世纪50年代，又增加了两个葡萄园：拉蒙 (Le Mont) 和乡镇囿



资料匣

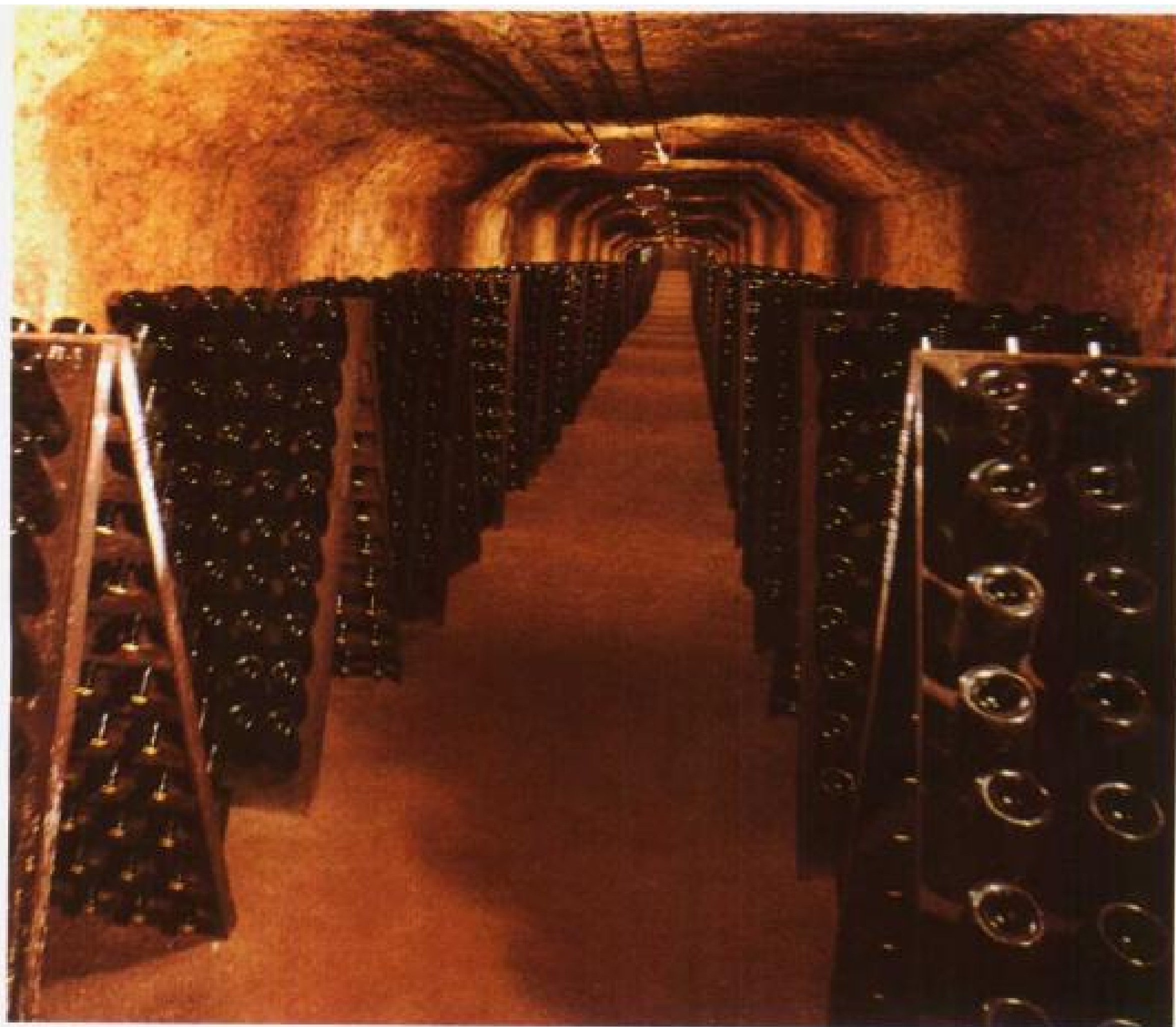
酿酒师：诺厄尔·平基 (Noel Pinget)

葡萄园面积：86英亩

年产：未详

葡萄品种：白舒年

推荐年份：1997, 1996, 1995



予厄采用香槟的传统方法生产气泡酒

园 (Le Clos du Bourg)。

原先的葡萄园土质重，含有很高的粘土成分，葡萄酒醇厚而柔和。勒拉蒙葡萄园在山坡上，与卢瓦尔河相邻，是含粘土和硅石的土壤。乡镇围园在阜夫莱的教堂后面，四周有石墙围起来，无怪乎名字就叫围园。三百年前，它属于这所教堂所有。这里的土层较浅，所以葡萄的根就向下扎进石灰土。约有1/2的葡萄藤已有30~50年的年龄。

1987年，予厄家族决定进行生物动力学栽种法实验。实验很成功，于是1992年全部葡萄园都转用这种栽种法了。生物动力种植不像有机农业种植那样仅考虑自然条件和土壤，行星与星





试酒点评

LE MONT 1996

淡柠黄金色。闻之异香馥郁。白舒年酒常难以描画，但此品有油脂和攀花香味，轻微羊毛脂和一点蜂蜜香气，整体觉辛香。无甜味，具有明显的上好舒年酒酸味，中等浓重及中等酒精度数，留香长而爽口。(予厄义务地在标签上给出葡萄酒款型，但阜夫莱其他生产商并不这样，且款型随年而异)

评分：★★★★

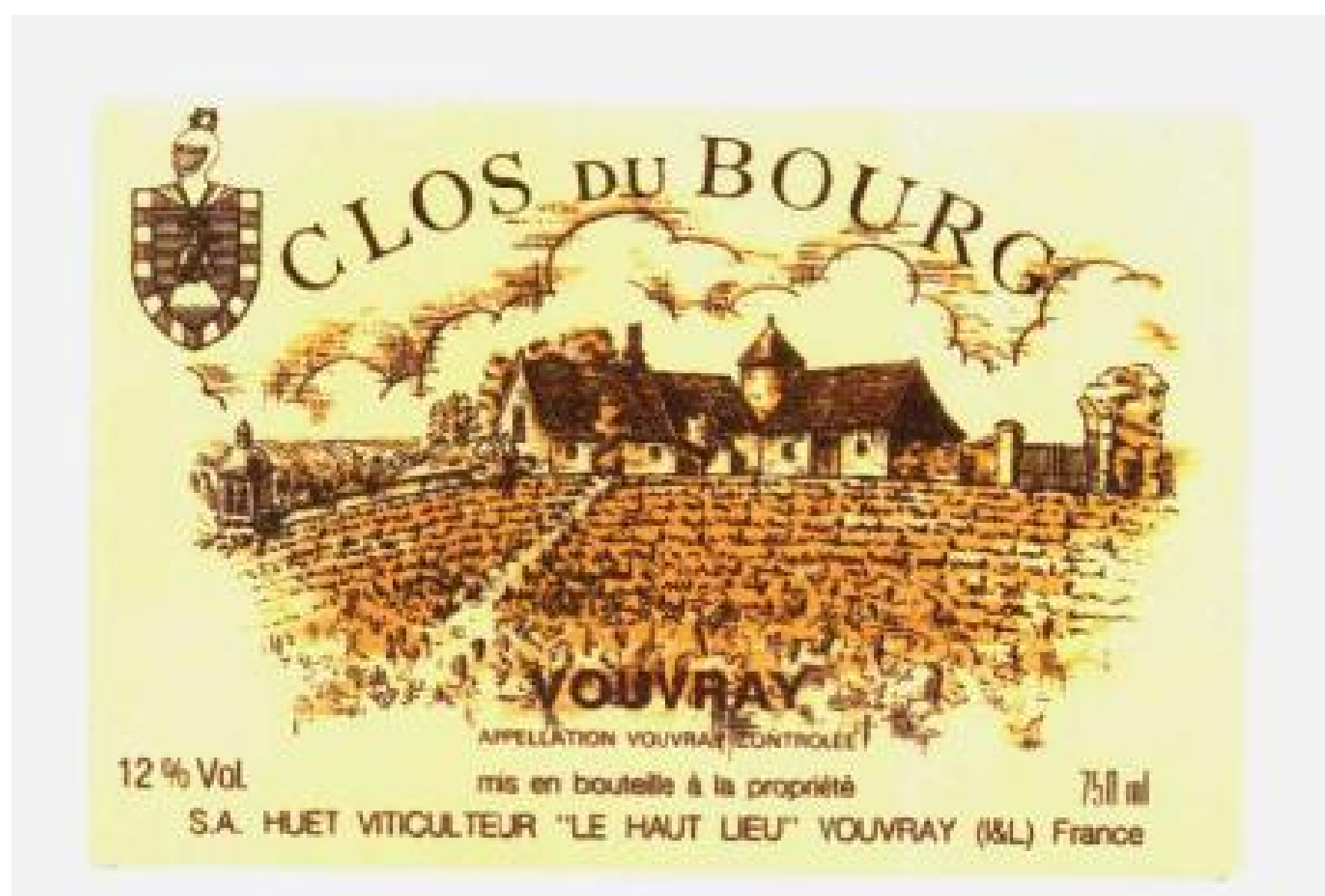
推荐搭配食物：

配以足香的食物，烤鱼或不配食物独饮亦可。

座也要顾及。可以用某些化合物，如硫和波尔多药混合以防止葡萄腐烂，但是更主要的是从荨麻和蓍草中提取的植物基喷雾剂。这里是不用除草剂和杀虫剂的。

阜夫莱名号有一系列的葡萄酒，依葡萄年而定。如果年成不好，葡萄全部酿制无甜味酒或气泡酒，平均年份会生产一些略甜的酒，好的年份生产相当多的半甜酒甚至偶尔生产甜酒。理想的情况是葡萄完全成熟并且有珍菱。这种情况当然不是每年都能发生的。

尽管予厄拥有不锈钢容器，但它仍采用木桶进行部分发酵。避免使用苹果乳酸发酵。发酵终止时，就加入二氧化硫，这是酒阁使用的唯一的化学物质。





约司梅耶庄园 (Domaine Josmeyer)

地址: 76 Rue Clémenceau, 68920 Wintzenheim, Alsace, France

电话: (33) 389279199 传真: (33) 389279190

访问: 周一至周五 8:00am~12:00 noon · 2:00pm~6:00pm · 周六
8:00am~12:00 noon · 下午参观须预约

约司梅耶庄园位于上莱茵 (Haut-Rhin) 省风景如画的温振咸村 (Wintzenheim)，距柯尔马 (Colmar) 以西约5公里。该公司现在由约因·梅耶 (Jean Meyer) 管理，他是公司1854年成立以来的第五代管理者了。

庄园有42英亩葡萄园，供应葡萄全部需求量的一半多一点。其余部分向约30个小葡萄园购买。所有购入的葡萄都产自附近的脱克咸 (Turckheim) 和温振咸。酿成的酒不仅具备阿尔萨斯产区的特征，而且有特殊的脱克咸和温振咸品性，可能比产自更北部的下莱茵 (Bas-Rhin) 地区的酒更稳定而更有结构。将葡萄卖给约司梅耶庄园的许多庄主，都是只有小块地段，无财力自行发展的。他们是业余的农人，在工余时间或周末管理他们的葡萄。

公司的葡萄园分散在四个地点。其中埃连韦 (Herrenweg) 园是冲积型土壤，它靠近

资料匣

· 酿酒师: 约恩·梅耶

· 葡萄园面积: 42英亩 · 供应公司需要一半多一点

· 年产: 29 000箱

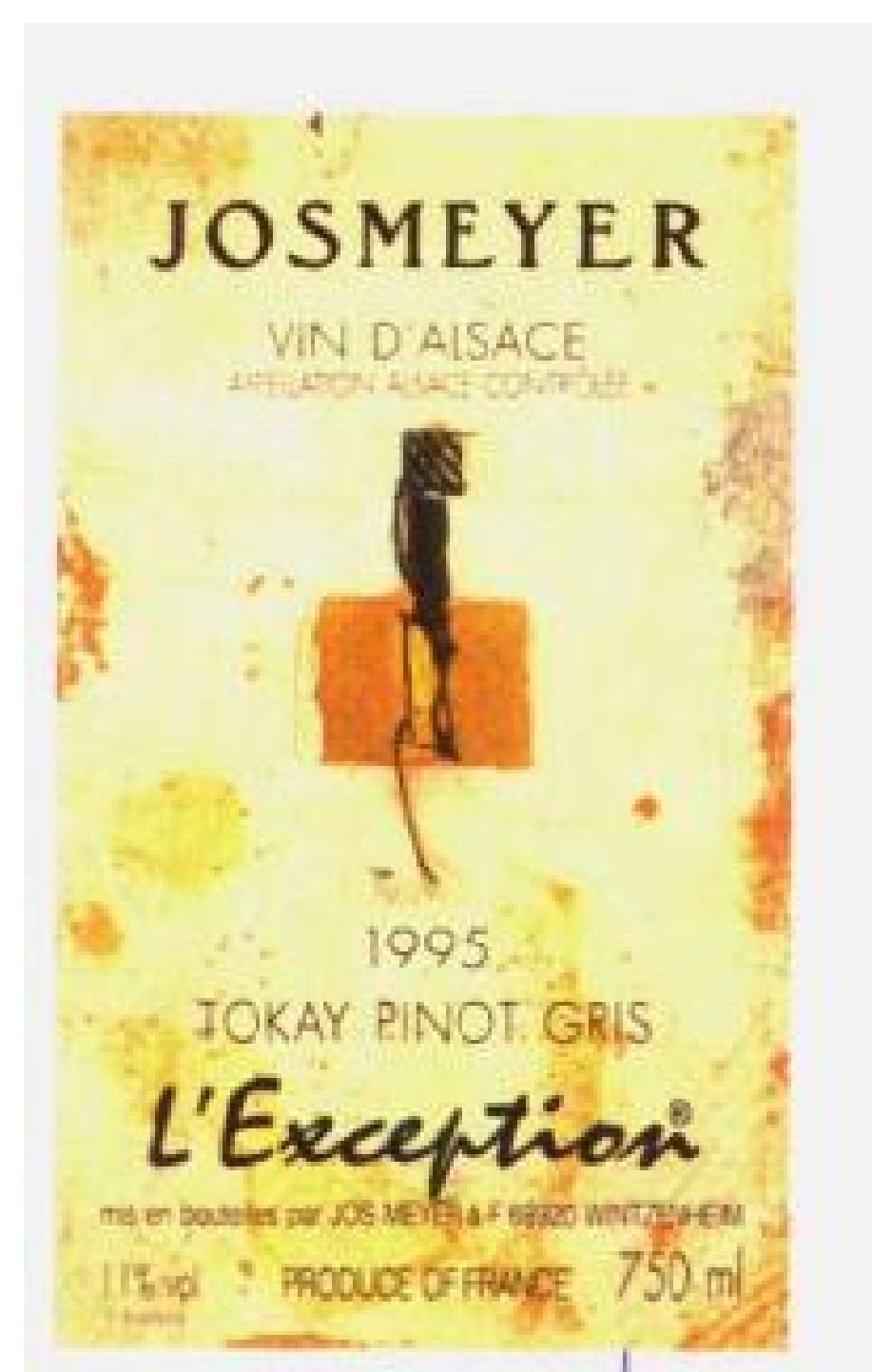
· 葡萄品种: 格乌兹特勒民那·白品诺·雷司令·灰品诺·缪士喀·沙士勒·席凡纳·都用于非混合酒

· 推荐年份: 1996, 1995, 1993, 1992, 1990





费什 (Fecht) 河，位于脱克咸与温振咸之间。温振咸西南部的瓦斯坦 (Warstein) 园，土壤多花岗石成分。这两个葡萄园生产的优质酒具有中等稳定结构。公司最好的葡萄园是两个正土酒园，它们是温振咸的亨格斯 (Hengst) 园和布兰德 (Brand) 葡萄园。如果不混合，这两个葡萄园的酒是以正上酒出售的，而“les Folaseies”和“les Archenets”牌子则让约司梅耶酒能把许多其他葡萄园的产品混合。



约恩因·梅耶深信阿尔萨斯生产或至少

有能力生产世界上最好的无甜味白葡萄酒。在这一信念下，约司梅耶庄园的酒，除了明珠之选 (Selection des Grains Nobles)，都是无甜味的——比产区许多其他的酒都要甜味更少。酿酒方法很简单。葡萄完全成熟时用手工采摘，重点要看果实的成熟程度而不是含糖量。榨汁用的是一台现代化的压缩式挤压机。葡萄汁在旧的橡木大桶中沉淀和发酵。这些旧橡木桶有些已有百年历史了，不会释放出橡木味。由于酒桶的容积相对较小，在1182升~7183升之间，并且气候寒冷，热量容易散失，故毋需温度控制。采用天然酵母，因为约因·梅耶相信，葡萄酒的某些特点来源于葡萄园和酿酒厂的微生物。

试酒点评

LES ARCHENETS GEWURZTRAMINER 1992

深金色泽，在边缘有绿色光晕。闻之辛辣异香，像是掺有油质的荔枝与玫瑰花瓣的热带水果色拉。已成熟而发展，带香辛甜味。香味浓郁、成熟而丰浓，和合中度酸味及突出的高度数，虽然不甜而有甜的感觉。全酒质浓重，留香长。

评分：★★★

推荐搭配食物：

它的浓郁和辛香适合于以甜酸味为主、略带辛辣的亚洲食谱。



菲利普·波蒂亚庄园 (Domaine Philippe Portier)

地址：Bois Gy Moreau, 18120 Brinay, France
电话：(33) 248510902 传真：(33) 248510096
访问：须预约



昆西 (Quincy) 名号可能是卢瓦尔的中心葡萄园中名气最小的一个，它比桑舍利 (Sancerre) 葡萄园和普伊利·富美 (Pouilly-Fumé) 葡萄园小，也不如它们出名。昆西和它邻居卢伊以 (Reuilly) 葡萄园用相同的白萧伟昂葡萄，葡萄酒相似但各具特色。

这里的葡萄园至少可以追溯到中世纪。当时，博瓦尔 (Beauvoir) 修道院的修士们在布鲁日 (Brouge) 和维也松 (Vierzon) 之间的歇尔河 (Cher) 左岸种了葡萄。这里就是日后的昆西名号，在1936年即名号监控的 (AC) 创立不久时取得的资格，是最早AC。全部名号仅420英亩，因此出产的葡萄酒总是供不应求。大陆性气候，冬寒夏凉。气候变化显著时葡萄年很不相同，但由于昆西名号规模较小，葡萄年的差异便不如中心葡萄园那样厉害。

菲利普·波蒂亚庄园的名号园场

资料匣

酿酒师：菲利普·波蒂亚

葡萄园面积：14英亩

年产：3700箱

葡萄品种：白萧伟昂

推荐年份：1997, 1996

当地餐馆：Vierzon的 me Alieu



只有14英亩。粘土质的底层上覆盖着砂质土。当然，种植的葡萄都是萧伟昂葡萄，只是品种支系经过小心的挑选。这个家族拥有的庄园正对南方，有充足的日光，葡萄成熟得好。酿酒厂是在贝里(Berry)农场旧场址上重建的，装备有最新式的白葡萄酒生产设备。

葡萄园在生长季节里进行间株以减少产量。这种“绿色收割”的时机必须把握得好。这样的目地在于集中葡萄藤的能量给少量葡萄串使之成熟。如果“绿色收割”太早，则剩下的葡萄藤会扩张而增产量；进行得太晚，效果又浪费了，因为那些舍弃了的葡萄藤用掉了部分能量；如果时机选得恰到好处，则葡萄的果香会很突出。这个遥远的北方收割一般较晚，通常在十月份。

酿酒是在不锈钢容器中进行的，发酵后用一段长时间(大约6个月)进行连渣藏酿，以丰富味道的结构。上市前有一段瓶中藏酿，待到极佳状态时才出售。这种酒

宜浅嫩时饮用，此时它充满鲜活的果香。

试酒点评

QUINCY 1996

色淡如水，但晶莹透亮，闻之明显的浅嫩果香，有番石榴、芒果等热带水果夹杂青柠和鲜花的香气。和新西兰萧伟昂的绿辛香大异其趣，更复合也更加醇和。无甜味，有明显的新鲜酸味，入口全酒质而质地宽宏，略浓重，留香甚长。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

其浓郁和酸味与猪肉、海鲜及白鱼肉最合拍，伴以调味汁的更佳。



舒龙伯杰庄园 (Domaine Schlumberger)

地址：100 Rue Théodore Deck, 68500, Guebwiller, Alsace, France

电话：(33) 389742700 传真：(33) 389748575

访问：周一和周二 8:00am~12:00 noon · 2:00pm~6:00pm；

周五 8:00am~12:00 noon · 2:00pm~5:00pm · 须预约。



甲 布维勒 (Guebwiller) 也许算得上阿尔萨斯葡萄酒村庄中最工业化的了，那里主要的工业是纺织工业。经营纺织业的舒龙伯杰家族，同时也是本镇最有影响力的葡萄酒庄主。除工厂外，村庄还拥有阿尔萨斯一些最好的葡萄园场：大片山坡上，朝向东、东南和西南三个方向都种了葡萄。舒龙伯杰拥有350英亩葡萄园，地域宽广。它绵延5公里山坡，在法国首屈一指，更不用说阿尔萨斯了。在孚士日山 (Vosges) 的南山脚陡峭的山坡上，葡萄藤排成850余公里长。舒龙伯杰的葡萄园约有一半是正土酒园场。

舒龙伯杰家族原是制造和贸易的王国，大约200年前，尼古拉·舒龙伯杰 (Nicolas Schlumberger) 引入了葡萄种植。现在管理葡萄园的已是第七代了。最初的葡萄园很小，后来逐渐得到扩大，尤其是在一次葡萄根瘤蚜灾难之后，安内斯·舒龙伯杰

资料匣

酿酒师：约恩·保罗·索格 (Jean Paul Sorg)

葡萄园面积：360英亩，170英亩为正土酒
年产：84 000箱

葡萄品种：格乌兹特勒民那，除沙士勒外的其他阿尔萨斯品种

推荐年份：1994, 1991, 1990, 1989, 1988



(Ernest Schlumberger) 把握时机收并很多小葡萄园并进行重植。

公司的款型是典型的丰浓和足香型，即使是酿制不久的新酒也是这样，这对野外的葡萄藤和葡萄园的照管是必须注意的。山坡陡，一些地方达50%的坡度，因此很难作业。而土质是贫瘠的砂石土。这些因素造就优良质量以及正土酒的数目。舒龙伯杰是阿尔萨



斯正土酒生产的领头人。

尼古拉·舒龙伯杰

试酒点评

CUVEE CHRISTINE

中度金黄色泽，具有顶级阿尔萨斯酒特有的透亮色彩。闻之上好优雅蜂蜜和蜂蜡香加上凝缩的醇和辛香及热带果香。珍菱品质突出。全酒质而成熟，甜而不全甜，成熟和芳香明显胜于甜味。酸味醇和反映本品特性，和所有气味匀和得很好。尽管克拉里斯古威酒比克里斯坦古威酒更觉无甜味，但分析表明含糖量相同，这是酸味产生错觉又一例证。

评分：★★★★★

推荐搭配食物：

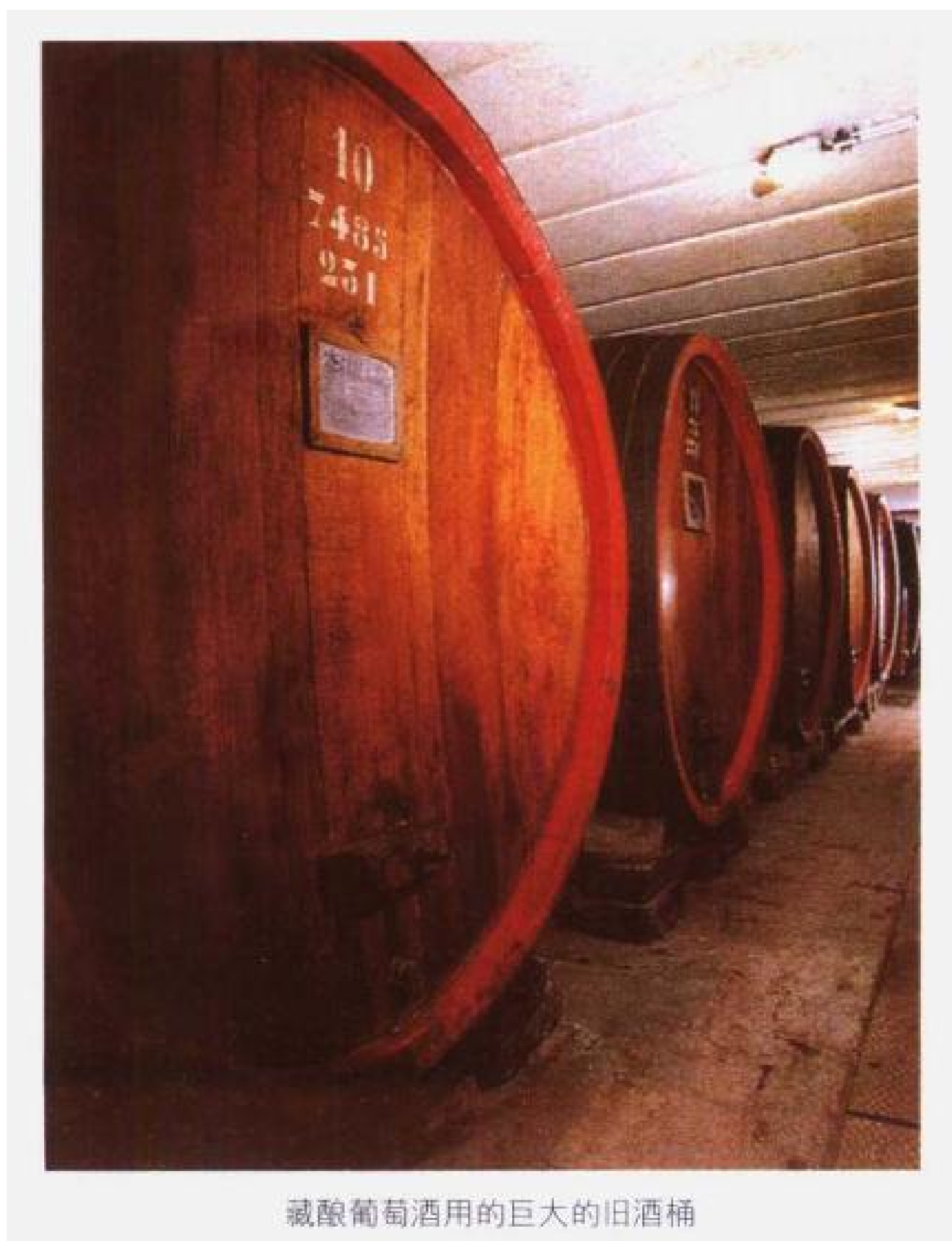
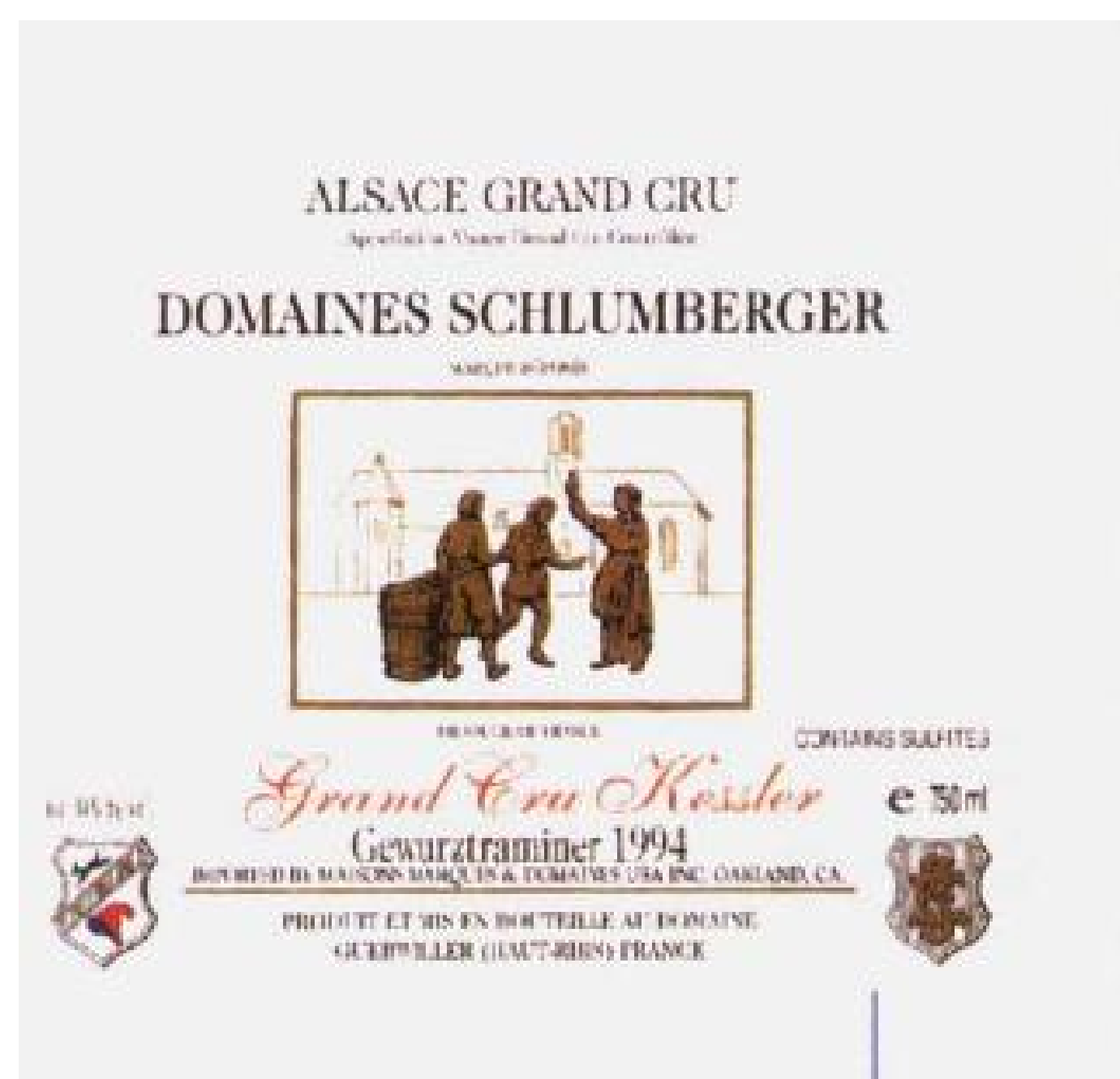
无甜味以致于不适合大多数点心，但与肥鹅肝搭配是很妙的，与当地众多乳酪搭配也不错。

舒龙伯杰的产量维持低水平。葡萄园中大部分的工作用人工，特别是采摘来酿制顶级酒的葡萄，要经过严格的挑选。发酵在很大、很旧的木质大桶中进行。之后转换到干净的大桶中（在阿尔萨斯并不寻常）藏酿一段时间才装瓶。酒阁的容积可容纳两个好的葡萄年。藏酿多久并无定式，按所藏酿的特定的酒而定。

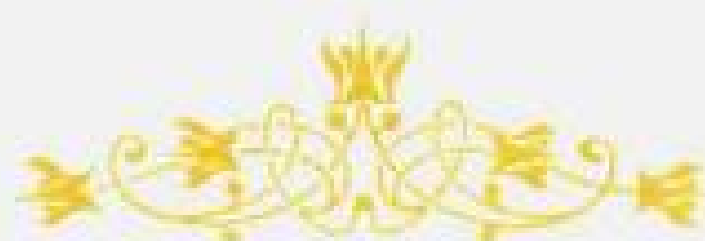
舒龙伯杰生产的各种质量档次的酒，很受阿尔萨斯人欢迎，从“基本”系列到顶级产品，正土酒、出色的克里斯坦古威（Cuvées Christine）酒和克拉里斯（Clarisse）古威酒，一应俱全。克拉里斯古威酒是阿尔萨斯所有酒中最名贵最稀有的，像葡萄年波特（Port）酒和香槟，只用最佳年份的葡萄酒制成；不同之处是葡萄可以相隔四分之一世纪。当前年份是1989年，上一个



年份则为1964年。克里斯坦古威酒的生产频度要密一些，但也仅限于最佳的年份。这两种酒都是明珠之选，即由珍菱葡萄酿制的。珍菱只在特定的年份出现，莱茵河对岸的德国也一样。



藏酿葡萄酒用的巨大的旧酒桶



瓦舍龙·萨庄园 (Domaine Vacheron Sa)

地址：Cave St Pere, 1 Rue du Puits Poulton B.P. 49, 18300

Sancerre, France

电话：(33) 248540993 传真：(33) 248540174

访问：酒阁·10:00am~12:00 noon·2:30pm~7:00pm

家族经营的瓦舍龙庄园由十多个共84英亩的独立的葡萄园组成，分布在法国卢瓦尔的桑舍利 (Sancerre) 的山坡上。其中2/3的土地种植白萧伟昂葡萄，是桑舍利白葡萄酒 (Sancerre Blanc) 名号监控准许的唯一葡萄品种。其余1/3土地种植的是酿制红葡萄酒和玫瑰红葡萄酒用的黑品诺葡萄。桑舍利白葡萄酒是世界上常见的午餐用酒，而人们都以为法国的中心葡萄园 (Central Vineyards) 是白萧伟昂葡萄的原产，所以当得知在19世纪末葡萄根瘤蚜到来之前，大部分桑舍利酒都是轻清勃艮第款式的红葡萄酒时，无不惊讶异常。

这里的土壤有两种不同的类型。白萧伟昂葡萄种植的钙质土壤是侏罗



资料匣

酿酒师：约·多米尼克 (Jean Dominique)

葡萄园面积：84英亩，27英亩种植黑品诺，57英亩种植白萧伟昂，均用于非混合的品种酒。

年产：13500箱

葡萄品种：黑品诺·白萧伟昂

推荐年份：1997, 1996, 1995, 1990, 1989

当地餐馆：la Tour餐馆, la Pommed'Or餐馆, Panoramic旅店



纪时的多卵石白垩土，因出产醋栗味的葡萄而出名。而那些种植在称为硅石的多燧石土壤上的葡萄，据说用可酿造枪火

石点的葡萄酒，有持续很长时间的花香。对此瓦舍龙庄园不作单品种葡萄酒，而是明智地将把两种酒混合，以提高成品的复合性。

卢瓦尔的气候是一个积极的因素。凉爽的生长条件使这里的葡萄比世界上温暖地区葡萄更优雅和更紧约；而消极的是每年收成好坏举足轻重，有些年份葡萄成熟不了。瓦萨龙庄园的葡萄园在山坡的南面，迎着阳光，所以即使

在最坏的年份，它们也能够获得充足的阳光，在最佳年景里它们就成熟得很好。

尽管瓦舍龙家族没有全部有机化，但同其他许多顶级庄园一样，正在逐渐减少葡萄园和酿酒厂中化学药剂的使用。最终目标是只使用有机肥料。

所有的葡萄都是人工采摘的，以确保选到完好的葡萄，压榨时不接触葡萄衣，以避免葡萄汁被氧化，避免带有过多的草木气味。用天然酵母发酵，温度为17.8~20℃，较低但并不太冷。

瓦舍龙庄园的圣彼尔酒阁(Cave St Père)是15世纪的建筑，有一个漂亮的锥形塔顶。它位于桑舍利旧区的古老狭窄的街道上，欢迎参观。附近的Le Grenier à sel可买到它的美酒。



桑舍利的屋顶

试酒点评

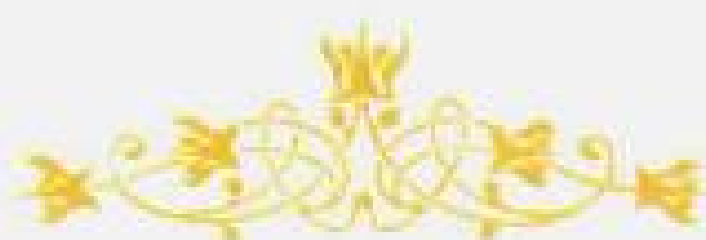
LES ROCHES
SANCERRE BLANC
1996

淡柠檬黄色，闻之有水果和矿物质的辛香感觉，带有青草、芦笋和醋栗味。很无甜味，酸味清冽，系寒冷气候下萧伟昂的特点。浓郁优雅，留香长。

评分：★★★

推荐搭配食物：

贝类食物，尤其伴上浓调味汁、山羊乳酪。或作为开胃酒。



辛特-鸿布列什庄园 (Domaine Zind Humbrecht)

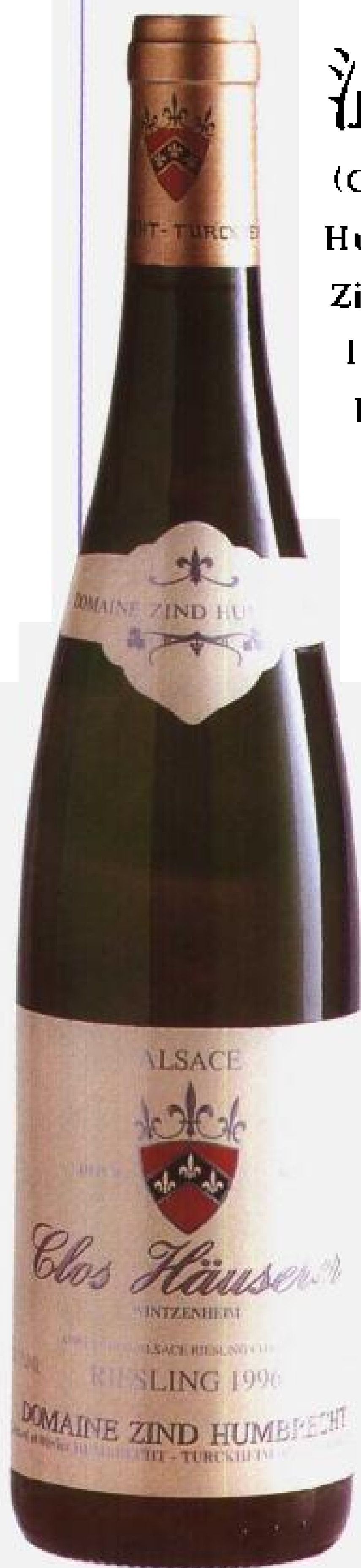
地址：Rte. De Colmar, 68230 Turckheim, France

电话：(33) 389270205 传真：(33) 389272258

访问：销售 8:00am~12:00 noon · 2:00pm~5:00pm · 宜预约。

温 振咸 (Wintzenheim) 的辛特-鸿布列什是由两个古远的庄主家族，甲贝尔施维 (Gueberschwihr) 的珍农·鸿布列什 (Zenon Humbrecht) 和温振咸的埃米尔·辛特 (Emile Zind) 于1959年联合建立的。鸿布列什家族自从17世纪中期松塔格·鸿布列什 (Sonntag Humbrecht) 在阿尔萨斯 (Alsace) 建立了这家公司以来，一直从事葡萄种植。现任负责人是奥利弗·鸿布列什 (Oliver Humbrecht)，是家族第十二代直系传人。这个家族已有几个世纪的种植葡萄历史，但直至1947年才开始自己酿酒及装瓶上市。从那时起，只有他们庄园出产的葡萄酒以Domaine (庄园) 的标签出售。

在法国，所拥有的葡萄园不在一个地方的现象是很普遍的。辛特-鸿布列什庄



资料匣

酿酒师：奥利弗·鸿布列什 (Olivier Humbrecht)

葡萄园面积：99英亩

年产量：10~15 000箱

葡萄品种：缪士喀·黑品诺·灰品诺·均用于非混合的品种酒

推荐年份：1995, 1994, 1990, 1989

当地餐馆：在Turckheim有l'Homme Sauvage和Auberge Dubrand



园就拥有10个独立的葡萄园，分布在5个不同公区的10个不同的地点。10个葡萄园的总面积为98英亩，出产葡萄酒品种十分广泛，都以各单品种销售，而不进行混合。

辛特-鸿布列什庄园有单品种庄园和四个正土酒部大型的架构。其中最大的一个是位于塔恩(Thann)村外的兰靳(Rangen)正土酒的圣·乌尔班克罗(Clos Saint Urbain)。

兰靳有火山性土壤，加上凉爽而长的成熟季节，极适于雷司令生长。年成很好时，山脚下的土尔河(Thur River)可以促使葡萄出现珍萎，从而酿制出一些出色的明珠之选(Selection des Grains Nobles)。

辛特-鸿布列什庄园是时代的革新者，比如，它是首批在发酵过程中采用温度控制的酿酒公司之一。不过奥利弗·鸿布列什作风低调，不好出风头，也很少谈论酿制优质酒须注重的细节。当问及有关苹果乳酸发酵问题时，他只是简单回答：“看情况吧！”

葡萄藤的平均年龄为25岁，有些葡萄树已经有70岁了。采摘用人工，压榨过程缓慢而柔和，整个葡萄串同时压榨。如同香槟区，葡萄先不挤裂，以取得最好的汁液。用酒桶，但在阿尔萨斯不太崇尚新橡木。在这里，传统的酒桶是一种大的椭圆形桶，很旧，表面覆盖着酒石酸盐，所以它们已经是惰性容器。辛特-鸿布列什庄园喜欢无甜味的款式，而非流行于阿尔萨斯其他地方的微甜(off-dry)酒。它生产的雷司令正土酒(Riesling Grand Cru)是这种款式酒的典型。

试酒点评

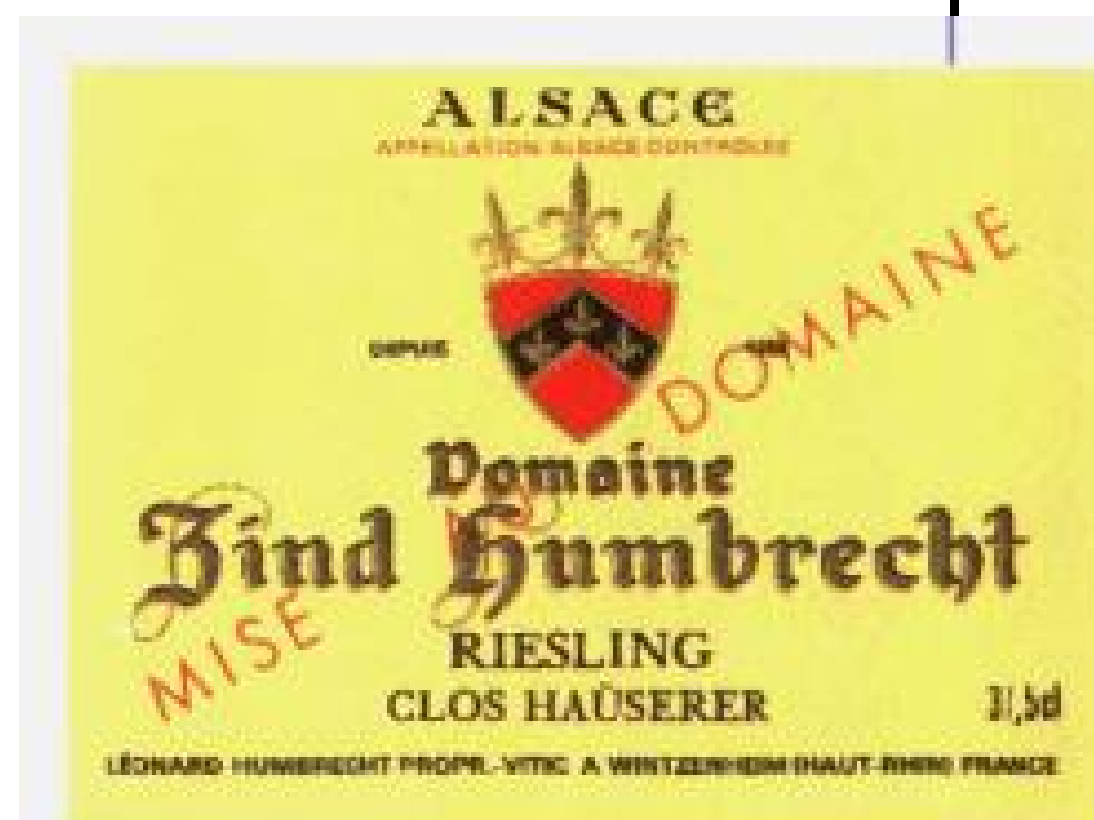
1996 CLOS HAUSERER RIESLING

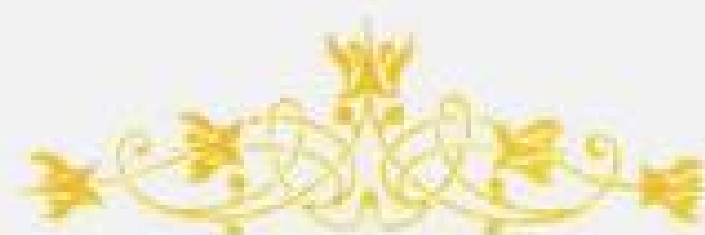
寒凉环境给雷司令以十分淡的颜色。闻之异香和百花香，但相当紧约。味道足香而有涩酸味，这是上等雷司令的特性。留香很长。尚浅嫩，瓶中藏酿几年方见其佳。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

搭配上等甘香食物，尤其是海鲜如龙虾或小龙虾。与芦笋搭配也不错。





恩纳塔(维涅多斯·伊·克里安萨斯·德尔·阿尔托·阿拉干, 萨) Enate (Viñedos Y Crianzas Del alto Aragon, Sa) 公司

地址：Ctra de Barbastro a Naval, Km 9,200, 22314 BAJAS,

Huesca, Spain

电话：(34) 974302323 传真：(34) 974300046

访问：8:30am~1:00pm · 3:00pm~7:00pm

20 世纪80年代末以前沉睡的所蒙坦诺 (Somontano) 产区数十年来如一日，不只葡萄酒生产是这样。庄主们种植少数的几种本地葡萄品种，没有特别出众的，其中大部分送到当地合作社藏酒阁，酿制可饮用但乏味的葡萄酒，供应当地所需。所蒙坦诺有出产好酒的理想气候，夏天温暖干燥，冬天湿润，可保证充足的水分。

变革开始于1986年西班牙加入欧共体 [the European Community，即现在欧盟 (European Union)] 之后。由于欧共体基金的支援，以及潮水般涌入的欧洲其他国家的价廉物美葡萄酒的威胁，当地的阿拉干 (Aragon) 政府开始尽力推进高质量酒的发展。可观的资金开始投入这里的葡萄园，大规模的资金雄厚的葡萄园也收购小葡萄园主所持的股份，并从法



资料匣

酿酒师：赫苏斯·阿尔塔哈纳 (Jesus Artajana)

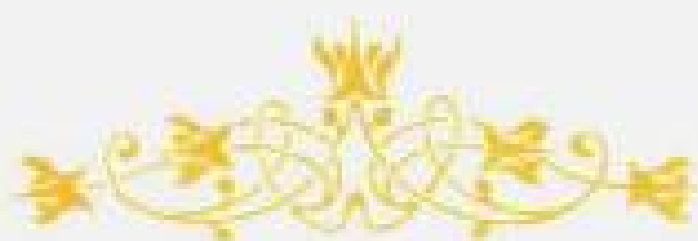
葡萄园面积：580英亩

年产：2 000 000箱

葡萄品种：本酒用谱同耐，也种植卡本妮
萧伟昂·添普兰尼诺及马卡比奥
(Macabeo·即维乌拉·Viura)

推荐年份：1993, 1992

原
书
缺
页



F.E. 脱林伯克公司 (F.E. Trimbach)

地址：15 Route de Burgheim, 68150 Ribeauvillé, Alsace, France

电话：(33) 389736030 传真：(33) 389738904

访问：周一至周六9:00am~6:00pm



脱林伯克公司生产的是阿尔萨斯的最佳葡萄酒，尽管他们不凡的质朴与技巧相结合的款型，并不如丰浓且酒质更高的公司产品那样为人们所认同。也许脱林伯克公司有点要追求品味，而这种品味确实值得尽力去追求，这些是法国最好的葡萄酒，即使它的竞争对手也同意这一观点。

阿尔萨斯完整而典型的葡萄酒系列是由脱林伯克公司生产的。基本酒，如果可这样称呼，是直接酿造的品种酒。用较好园场的较好的葡萄制的酒使用存酿 (Reserve) 的标签，而私人存酿 (Reserve Personnelle) 系列仅用最佳年份的葡萄酿制，比存酿更丰浓更有酒质。三种超级古威是顶级无甜味白葡萄酒：两种是用雷司令葡萄制的古威·弗雷德里克-埃米尔酒 (Cuvée Frédéric-Emile) 和圣

资料匣

酿酒师：伯纳·脱林伯克和胡伯·脱林伯克

葡萄园面积：75英亩，满足30%所需，3英亩用于圣胡恩克罗

年产：80 000箱，圣胡恩克罗7 000箱

葡萄品种：本酒用雷司令，也有白品诺，灰品诺，格乌兹特勒民那，缪士喀和黑品诺

推荐年份：1997, 1996, 1995, 1990



胡恩克罗酒 (Clos Sainte Hune)，一种是用格乌兹特勒民那葡萄制的塞努尔·德里博皮埃雷酒 (Seigneurs de Ribeaupierre)。如果条件允许，也会制晚收酒 (Vendange Tardive) 和明珠之选。

这家公司可追溯到1626年，现在的主人已经是第11代了。这家公司扬名世界始于1898年弗雷德里克·埃米尔·脱林伯克 (Frederic-Emile Trimbach) 参展布鲁塞尔博览会。他的酒获得了所有令人羡慕的奖项，一下子声名鹊起。弗雷德里克·埃米尔选用晚收的较老的雷司令葡萄酿造，以取得更高度数和芬芳香味，这被证明对脱林伯克是非常重要的。

比弗雷德里克·埃米尔的酒质量更好的是圣胡恩克罗酒，这个位于胡恩维 (Hunawihr) 附近的葡萄园，200多年来一直是脱林伯克的掌上明珠。那是不到3.5英亩的小型葡萄园，技术上来说属于正土酒，但脱林伯克认为这个葡萄园的名声已经超过正土酒名号，标签便略去了这些字。每一葡萄年只生产7 000瓶，对世界上不断上升的需求供不应求，因而被公认为是整个阿尔萨斯最好的，也是全法国雷司令酒中最好的。



阿尔萨斯腹地立布维雷



脱林伯克在酿酒过程中的每一步的要领是保持果实特性。他们坚决不用新酒桶，甚至连产区许多使用中的旧橡木桶也不用，论据是不完全惰性的容器导致葡萄酒丧失某些特性。同样，也不实行苹果乳酸发酵，因为这会给葡萄酒加入不必要和不想要的气味。此外，发酵是在较高的温度即20~21.7℃进行的，为的是生出异香。浅嫩时装瓶，在瓶中继续藏酿。据说圣胡恩克罗在葡萄年后一般要经过7年才达到最佳状态，好年成还要更长。

试酒点评

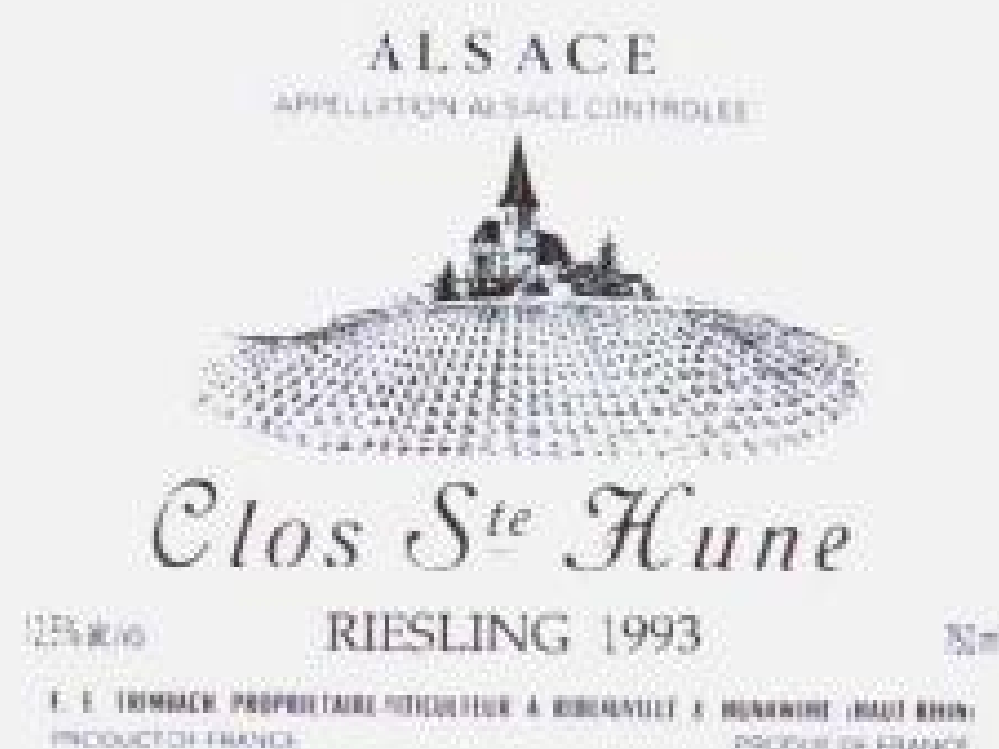
DOMAINE CLOS STE HUNE RIESLING 1993

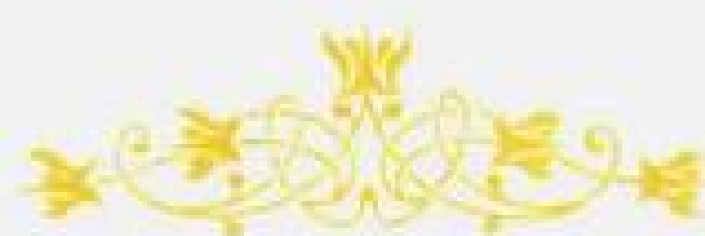
极淡的柠檬黄色，杯边如水色。闻之芳香及春花香，4年仍十分浅嫩，因瓶中藏酿时间略长而带点仅能感觉的涩味和矿物性质。无甜味，经典脱林伯克款型。足香，稳定得有点坚硬和严肃，但经验告知藏酿三四年后将更加成熟。很好的葡萄酒，只是还需要时间。这还不是最好的葡萄年。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

宜配简单的食物。理想食物是煮鳟鱼或鲑鱼伴以熔黄油及煮马铃薯，这些食物不会盖了值得细品的酒香。





F. X. 皮赫拉庄园 (Domaine F.X. Pichler)

地址：A-3601, Oberloiben 27, Austria

电话及传真：(43) 2732185315

访问：周一至周六7:00am~6:00pm

好 酒常常供不应求。最好的酒，如同其他最上乘的东西，只生产有限的数量，因此无论什么价钱都会销完。一些生产商受利益驱动，会提高价格以限制供应，但这是短期得益，长远并不得利。另一些生产商不为利所动，按葡萄酒价值的市场定位来制定合理的价格，用公平的配额制度来限制供给。消费者便不会受困扰，商品地位得以保持。

奥地利配额最严格的葡萄酒是华茨豪 (Wachau) 的莱本 (Loiben) 的弗兰士·克塞瓦·皮赫拉葡萄园 (Weingut Franz Xavier Pichler) 的产品。与诺尔葡萄园 (Weinguten Knoll) 和普拉格 (Prager) 一样，皮赫拉也处在华茨豪腹地的奥贝尔莱伦 (Oberloiren) 镇。这里多瑙河由南北流向绕过一座陡峭小山直角转成东西流向。这里的山坡在葡萄成熟的季节里可以从早到晚受到阳光的照射。

皮赫拉家族种植葡萄已历五代。种植



资料匣

酿酒师：弗兰士·克塞瓦·皮赫拉

葡萄园面积：20英亩

年产：5 000箱

葡萄种类：格联纳威特林那，雷司令，也种少量白丽伟昂和缪士卡德勒

推荐年份：1995, 1994, 1993, 1990



的是雷司令葡萄和萧伟昂葡萄，也种一点缪士卡德勒葡萄，不过主要品种是格联纳威特林那葡萄，如同华茨豪区其他地方一样。半个世纪以来，皮赫拉家族一直在

研究格联纳威特林那



葡萄的支系，他们

从最好的植株上剪枝，插枝繁殖。这种支系的选择使得这里的格联纳威特林那葡萄结出的浆果比其他品种都小，产量也较低，但果香的凝缩则远胜其他地方的葡萄。产自莱本堡 (Loibenberg) 和克勒堡 (Kellerberg) 葡萄园的最陡峭部分的葡萄，这种凝缩尤为显著。这里，结晶的土壤和梯田葡萄园加上限制高产量的措施，产生了奥地利一些最好的无甜味白葡萄酒。

与诺尔和普拉格一样，皮赫拉家族也酿制华茨豪高级葡萄酒 (Vinea Wachau Nobilis Districtus) 的成员之一。这一团体创建于1983年，由一些酿酒师组成，他们制订了欧洲最严格的质量分级制度，超过并取代了奥地利的葡萄酒法律所制订的分级制度。最高等级萨姆拉格德 (Smaragd)，只赋予那些最好年份的熟透的葡萄所酿的葡萄酒。这个名字来源于翡翠色的蜥蜴，它在葡萄藤间晒太阳时只挑葡萄园梯田上最暖和的地方。

试酒点评

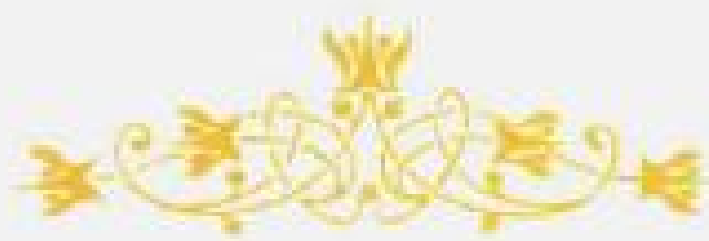
DOMAINE LOIBNER
LOIBENBERG
GRUNER VELTLINER
1992 (SMARAGD)

极淡的稻草黄色，瓶中明显有大量酒石酸盐沉淀，这是自然酿酒的表象。闻之鲜活清香。新鲜涩味，是开始成熟的表征。有辛香及核果香，桃和杏香以及一些微弱的嫩雷司令甘辛和花香。味道优雅上等，显示结构稳定。不寻常的极佳的凝缩与节制的结合。留香长。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

烹饪简单而香的鱼。要突出酒香，宜避免足香食物。



乔治·韦尔拉 (George Vernay) 公司

地址：69420, Condrieu, France
电话：474595222 传真：474566098
访问：酒庄有试酒室和商店

如果名声可信，那么北罗纳 (the Northern-Rhône) 出产产区大部分最好的葡萄酒，虽然产量少了一些。这里很少生产罗纳河谷地 (Côtes du Rhône) 基本酒，几乎所有出售的酒都是用一个超级的土酒名号 (Cru appellation)。一共有八种土酒。红葡萄酒的地区因近年来拥有像哈密塔日 (Hermitage) 和罗蒂河谷地 (Côte Rotie) 这样的名号而吸引世界。但产区还有三种土酒名号赋予白葡萄酒，它们是圣·佩雷 (St. Peray)、康德吕 (Condrieu) 和格里列庄园 (Château Grillet)。

三者之中，康德吕庄园可能是最著名的，虽然它出产的酒是法国各种白葡萄酒中最稀有的品种之一。康德吕小镇街道十分狭窄，位于罗纳河拐弯处，即罗纳河所绕的一小块平地以及一片山坡，后者即为名号梯田葡萄园所在地。这里只种植



资料匣

酿酒师：吕克·韦尔拉 (Luc Vernay)
葡萄园面积：17英亩维安尼亚 (Viognier)
(其他地方还有园地)
年产：2 500箱
葡萄品种：维安尼亚
推荐年份：1996
当地餐馆：Beau Rivage



乔治·韦尔拉

一种葡萄维奥安尼亚(Viognier)，这是个产量低的品种。约在十年前，由于估算产量低，全世界仅种植了89英亩。但当世界各洲的庄主们发现了它独特的品质后，种植面积就暴升了。

这个小地方出产的葡萄酒，最好的当推乔治·韦尔拉出产的了。乔治·韦尔拉凭藉他多年的经验，成为无

可争议的维安尼亚庄园和康德吕庄园的主人。种植这种娇气的葡萄，世界各地的庄主都向乔治·韦尔拉取经。乔治·韦尔拉1952年仅以2.5英亩创业，至今已扩展至17英亩，其中最好的一块地被称为“韦尔农壑土”(Coteau de Vernon)。

葡萄种在紧挨山坡的梯田上，每株葡萄藤都引枝成为一种奇怪的棚屋状，以抵御阿尔卑斯

山的寒风。手工种植是唯一的选择。葡萄经压榨后，葡萄汁要经过12小时的冷却、沉淀后才注入酒桶。大小酒桶都用到，最好的葡萄用小酒桶更有利。新橡木桶仅用来替换用坏的酒桶。你不必寻找香子兰的气味，因为他们用橡木桶的目的是提高复合性而非加香。

葡萄酒在酒桶中藏酿时间长短随年份而异，但一般都是一年，接着在不锈钢容器中进一步藏酿。装瓶推迟到估计葡萄酒熟透的时候，通常是在延长一段藏酿期之后再装

瓶。而瓶中进一步藏酿也很有价值。

试酒点评

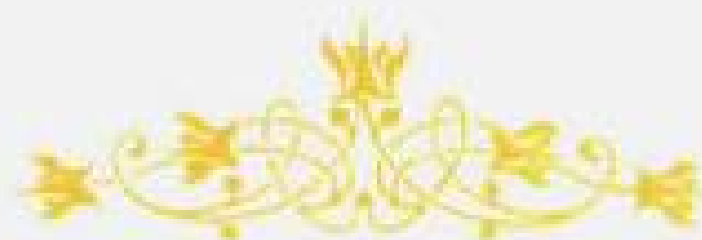
1996 CONDRIEU

稻草金黄色，浓郁的杏与桃的气味，有异香而且活跃。味道集中而有形，带着成熟水果味，酒质浓重。是一种经典酒。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

精美的鱼类食物，如鳟鱼和海鲈，与芦笋汤搭配也很不错。



戈兰高地酒厂 (Golan Heights Winery)

地址：PO Box 183, Katzrin, Israel 12900
电话：(972) 66962001 传真：(972) 6696220
访问：9:00am~4:00pm：参观酒厂商店和展览馆
(每年约接待70 000名访客)

人们倾向于认为葡萄酒是欧洲人的饮料，但也不应忘记，葡萄是由中东传入欧洲的，而以色列从旧约全书时代就已经有了酿酒和饮酒的传统了。

1976年，这里的火山土壤和戈兰高地的海拔高度才首次被论证适合于种植优质葡萄。土壤排水佳，海拔高度保持了较低的气温，形成长而寒凉的生长季节，这是优质葡萄酒的环境。这是世界有名的干燥地区，但可用山中的水来灌溉葡萄园，这就解决了水的压力。

最早的葡萄园是由合作社农场 (moshavs) 和集体农场 (kibbutzes) 在1976年种植的。最初，葡萄只卖给海岸现存的合作社酿酒厂，这等于失去控制和独立性。1982年，把葡萄酿酒



资料匣

酿酒师：维克特·桑费尔德

葡萄园面积：近1 000英亩

年产：270 000箱

葡萄品种：主要为卡本妮苏伟昂、梅洛、诸同耐、白苏伟昂，但也有黑品诺、卡本妮弗兰克、雷司令、缪士喀、格乌兹特勒民那

推荐年份：1993, 1990, 1985



经验施用于庄园葡萄上，结果表明要进一步监控葡萄的潜在品质。次年建立了现代工艺状态(State-of-the-art)酿酒厂来处理酿酒事宜。

四个合作社农场和四个集体农场给它们属下的这家酒厂提供葡萄。他们管理的葡萄园从加利利海(the Sea of Galilee)边直至终年积雪的赫蒙山(Mount Hermon)，海拔高度从400米到12 200米。酿酒师对葡萄园管理

者提出了关于葡萄园日常运作的非常具体详细的要求，以保证酿酒厂得到收获时所需要的葡萄。



炎热气候必须用高科技的酿酒设备

试酒点评

YARDEN CHARDONNAY 1995

对于南纬葡萄酒，它的颜色可以算是很浅的。闻之浓郁芳香，有黄油和柠檬的气味，还带一些鲜嫩青草的气息。橡木香和合好而不觉过分。无甜味，酸味柔和，中等浓重。入口纯净优雅，终感佳。

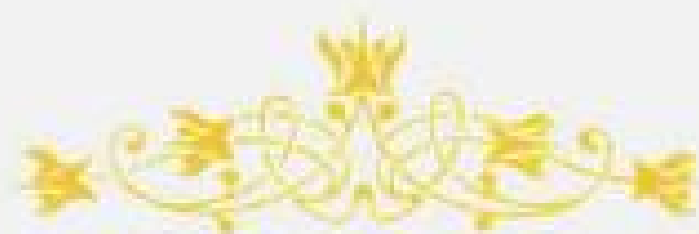
评分：★★

推荐搭配食物：

这种酒相当轻清，故而可以百搭。试试搭配色拉、鸡或鱼，尤其适合地中海式餐前小吃。

这家酿酒厂一直投资于最先进的设备，拥有最先进的风动压榨机和最轻力的泵，当然还有当地气候下很重要的温度控制不锈钢桶。酿酒由维克特·桑费尔德(Victor Schonefeld)掌管，他毕业于加利福尼亚大学。

公司的顶级系列葡萄酒雅登(Yarden)，在1984年首次投放市场，此后它取得了多项国际奖。



格兰哈·菲勒波亚·萨 (Granja Fillaboa Sa) 葡萄园

地址：Plaza de Compostela, 6 ent., 36201 Vigo, Spain

电话：(34) 437000 传真：(34) 432464

访问：9:00am~1:00pm · 4:00am~7:00pm

拉·菲勒波亚 (La Fillaboa) 葡萄园位于西班牙西北部新近划定的里阿士·拜萨斯 (Rias Baixas) 产区，和葡萄牙北部接壤。庄园入口处的罗马式的桥梁是这个古代采邑的见证，而在上世纪和本世纪之交，葡萄酒位极尊荣。时届本世纪末，葡萄酒又一次显赫起来了。

这里的嘉里茨亚，在与葡萄牙接壤的民诺 (Miño) 和特亚河 (River Tea) 之间，与西班牙大部分地区的干燥气候相反，雨量充沛，草木繁茂。南部与绿酒 (Vinho Verde) 产区相邻，出产葡萄酒轻清而优雅。里阿士·拜萨斯的酒可不像它的葡萄牙邻居，在马德里高级餐馆中很流行。

虽然这地方的酿酒业可以上溯几个世纪，历史记载也表明这个庄园在19世纪后半叶是葡萄酒生产商，不过菲勒波



资料匣

酿酒师：托马斯·桑塔克鲁兹 (Tomas Santacruz)

葡萄园面积：62英亩

年产：18 000箱

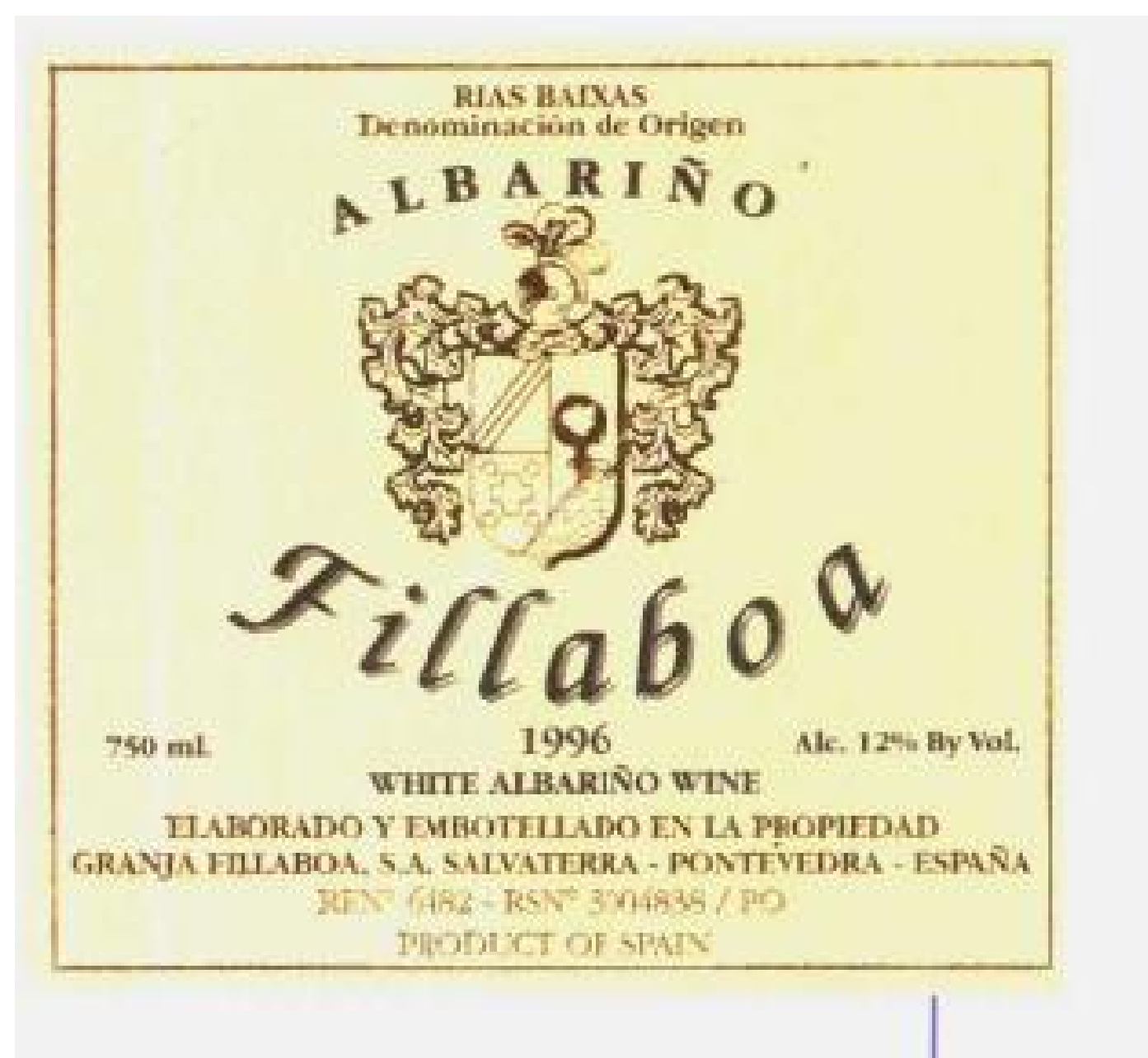
葡萄品种：阿尔巴林诺

推荐年份：饮用市售最浅嫩的年份，只有1995和1996年份得到的评价高

当地餐馆：Vigo的Puesto Piloto



亚葡萄园成为阿尔巴林诺葡萄的生产商还只是1986年才开始的事。他们挖走了庄园中的老葡萄树而种上阿尔巴林诺葡萄。阿尔巴林诺葡萄是嘉里茨亚的葡萄品种，公认是该地区众多葡萄中最好的。它具有优雅精致的芳香。要显出阿尔巴林诺葡萄的本性，酿酒过程中得格外精心。



试酒点评

1996 ALBARINO

淡金黄色。初段似简单酒香，没有特别处，细品方觉明显的精敏香味。有淡淡的芫荽气息和一点辛香。无甜味，酸适度，中等浓重。比预料的更足香。留香好，中长。像最好的意大利无甜白葡萄酒，又像上佳浅嫩的法国沙布利。它的特色是不能一目了然，它的精敏还需细细玩味。

评分：★★★

推荐搭配食物：

口味清淡的海鲜和烹制简单的白鱼。

菲勒波亚葡萄园的石墙里面是个用最先进的酿酒技术装备起来的酿酒厂。葡萄都是人工采摘，筛选掉不好的。轻力去茎和挤压，只用最初挤压的葡萄汁制成品酒。葡萄汁置于冷冻容器中，加入溶解果胶的酶，分解固体物质，并加速沉降。用离心法处理葡萄汁会快些，但会损失部分香味。

发酵在不锈钢缸中进行。完全不用橡木桶。温度保持在较低水平但不寒冷，一般在17.2℃，有利于增加葡萄酒味觉结构而不会丧失太多的挥发成分。葡萄收成的第二年便以浅嫩酒上市。阿尔巴林诺酒一般要趁浅嫩和新鲜时饮用，因此别贮存太久。



哈密顿·罗素葡萄园 (Hamilton Russel Vineyards)

地址：Hemel-en-Aarde Valley, PO Box 158, Hermanus,
Cape 7200, South Africe

电话：(27) 28323595 传真：(27) 28321797

访问：周一至周五9:00am~5:00pm；周六9:00am~1:00pm

哈密顿·罗素酒庄是南非第一个以其黑品诺葡萄酒在世界葡萄酒市场掀起涟漪的葡萄园。现在，它又以勃艮第的优良葡萄品种谐同耐给世界带来旋风。

葡萄园是由蒂姆·哈密顿·罗素(Tim Hamilton Russel)在1975年创建的，他的父亲曾是南非反对党的成员。蒂姆怀着对葡萄酒毕生的兴趣，在牛津大学学完了地质学和气候学，在理想的地方选中了最恰当的场园，这里距开普敦西南192公里，是非洲最南面也最寒凉的葡萄园。选择赫尔曼留斯(Hermanus)园场，不仅因为它的较低气温，还因为充足水源和页岩土壤。虽然离海洋很近，只有几公里远，但雷德



资料匣

酿酒师：凯文·格兰特(Kevin Grant)

葡萄园面积：160英亩

年产：25 000箱

葡萄品种：黑品诺·谐同耐·白萧伟昂·
均用于品种酒

推荐年份：1996, 1995, 1993, 1991

当地餐馆：Hermanus的Burgundy餐馆，
鲜鱼和特色菜如鸵鸟和鳄鱼很不错。



纳·盖尔 (the Raedna-Gael) 山脉使它免遭南方强风和对叶子有很大破坏作用的盐碱地的侵害。

大西洋对这里的影响比对开普其他地区都大，只有康斯坦提亚 (Constantia) 可能例外。微风使这里的最高气温很少超过30℃，夏季平均气温接近21.1℃。在这样的气候下，葡萄的成熟是很慢的。

庄园现在由蒂姆的儿子安东尼 (Antony) 经营，他的宗旨是不仅有纯净的品种香味，还要有独特品质；他要他的葡萄酒不光是好的黑品诺葡萄酒或谐同耐葡萄酒，而且是沃克湾 (Walker Bay) 的典范。安

东尼是“土地”观念的吹鼓手，他觉得品种确定固然重要，但那抽象的甚至有点神秘的“土地”概念才是世界上的那些脱颖而出的优质酒的根本。

当然，使用的技术需和当地特点结合。葡萄园中高于平均水平的栽种密度及低于平均水平的葡萄产量，意味着种植园中的每株葡萄都是高度凝缩的。发酵在勃艮第型的小型法国橡木桶 (273升) 中进行。尽量应用天然酵母。白葡萄酒的酿造温度允许相对高些，可达26.1℃。对谐同耐，可以让它的味道更浓重。发酵完后，一部分酒开始进行

苹果乳酸发酵。所有的酒都要在大桶中藏酿至少9个月，具体时间视果实的质量而定。

试酒点评

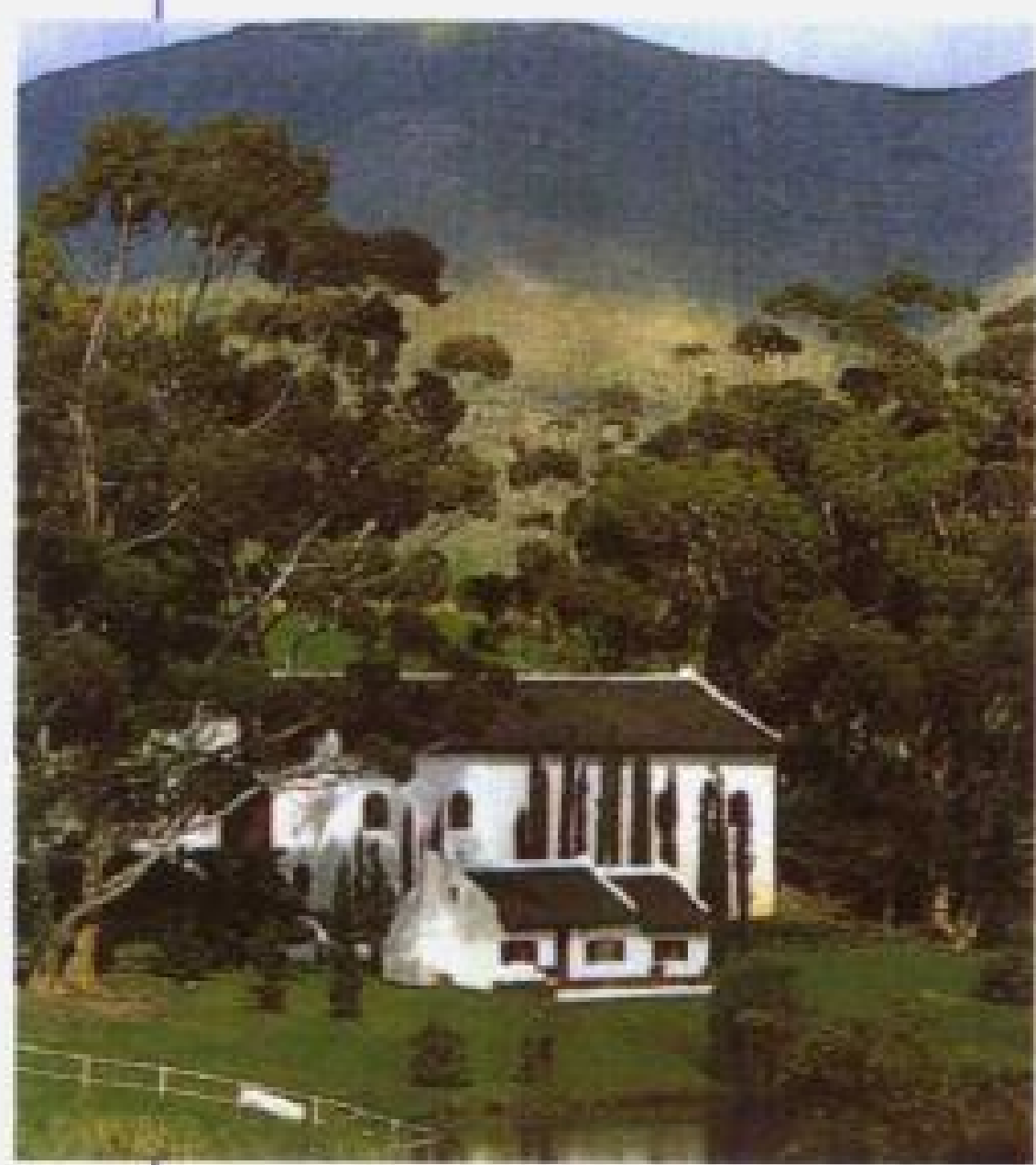
1996 WALKER BAY CHARDONNAY

颜色非常浅。闻之有烧烤及石灰的香味，混有酵母气味。无甜味，酸度适中，中等浓重。入口浓郁。留香尚好。(1995的评语应好一些)。

评分：★★

推荐搭配食物：

口味轻清、芳香，利于多种菜肴。它与任何酱汁的白肉及鱼都匹配。



在凉爽肥沃的沃克湾的哈密顿·罗素庄园



赫尔达德·道艾斯波澜 (Herdade Do Esporão) 庄园

地址：(办公室) Finagra S.A., Rua Duarte Pacheco Pereira,
8, 1400 Lisboa, Portugal

电话：(351) 13019901 传真：(351) 13019968

访问：周末9:00am~5:00pm，须预约

艾斯波澜 (Esporão) 庄园在接西班牙边境的葡萄牙内陆阿连特约 (Alentejo) 的腹地，是葡萄牙最古老的庄园之一。它始建于葡萄牙王国建立不久后的1267年，此后范围没有多少变化。它也是葡萄牙最大的酿酒庄园之一，在约5 000英亩的土地上，有近1 000英亩的面积种植葡萄。

与沿海地区截然不同，这里是远离海岸的南方，夏天干燥而冬天有丰富的降雨，尽管20世纪90年代初期持续了长时期的干旱。见惯杜罗 (Douro) 景色的人看到这里美丽的风光都会赞叹。广阔平坦的土地适于大规模的农作，当然包括种植葡萄。

这个庄园为一家农业控股公司芬那格雷 (Finagre) 公司所有，后者又属于若阿金·班代拉 (Joaquim



资料匣

酿酒师：大卫·巴伐斯托克

葡萄园面积：1 000英亩，绝大部分用于红葡萄酒

年产：464 000箱

葡萄品种：安托·瓦兹 (Anto Vaz)，阿林托 (Arinto)，鲁佩罗 (Roupeiro)，曼滕多 (Mantendo)，迪亚嘉韦斯 (Diagalves)，彼伦 (Perrum)，森美戎，白萧伟昂

推荐年份：1996, 1995, 1994, 1991



Bandeira)。他在葡萄牙革命发生前的1973年买下了这个庄园。1974年之后的五年中，庄园先由工人们管理，其后逐渐地归还其合法主人。80年代中期，引入了各种葡萄种植和酿酒法。1986年，这个新种的葡萄园出产葡萄，于是需要建造酿酒厂。

他们及时建起了一座规模可观的酿酒厂以应付1987年的葡萄收成。用大面积的地下酒窖保持低温。酿酒由在罗斯沃西受过训练而居住在葡萄牙的大卫·巴伐斯托克(David Baverstock)负责，有各种最先进的设备协助工作。他有众多葡萄品种可供选择，包括葡萄牙本国的和国际的。一点也不用奇怪这里的酿酒方法很现代化，不过，仍有少量红葡萄酒是用踩踏的方式酿制的，这让大卫缅怀他在葡萄牙替一位波特酒生产商从事的第一份工作。白葡萄酒是部分在美国的橡木桶中发酵的。

试酒点评

REGUENGOS D.O.C. RESERVA 1996

浅柠檬黄色。闻之有辛辣橡木气味，杂有香蕉和甜瓜香。无甜味，酸味匀和、中等浓重，有凝缩橡木香味。留香长。十足的现代新世界款式，以吸引澳大利亚和加利福尼亚的谐同耐酒客。

评分：★★★

推荐搭配食物：
配以足香的食物如熏鱼或烤鱼。



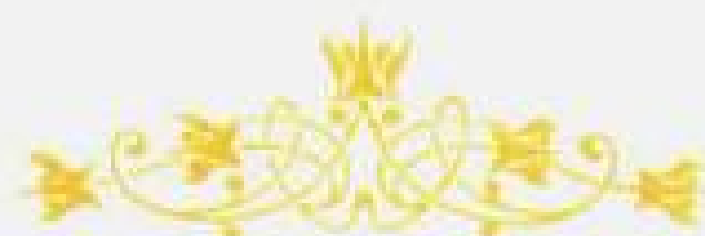
ESPORÃO
Reguengos D.O.C. - 95

VINHO BRANCO / WHITE WINE

75 cl e

Produced and bottled by FIDAGRA, S.A. - Lisboa-Portugal - Producers of Portugal alc. 12.5% by vol.

如同慕顿罗施尔德(Mouton Rothschild)葡萄酒一样，每一年份的顶级艾斯波澜葡萄酒都以当代一位葡萄牙画家的作品作为装饰标签。入选的画作都经过仔细策划和精心挑选。



霍顿葡萄酒 (Houghton Wines) 公司

地址：Dale Road, Middle Swan, Western Australia
电话：(61) 6192745100 传真：(61) 6192745372
访问：酒阁门销售，10:00am~5:00pm



霍顿葡萄酒一直是西澳大利亚州酿酒业的主要支柱。这个澳大利亚最大的州，只有一小部分国家葡萄种植园，位于该州最西北角的一小块土地上。目前，西澳大利亚州的葡萄园面积很小，只占全国葡萄园总面积的1.5%。这里的主要产区是天鹅谷 (Swan Valley)，占了西澳大利亚州的1/4产量。20世纪70年代初，天鹅谷实际承担该州所有的葡萄酒生产，不过以后其他地区如玛嘉烈河 (Margaret River) 地区和大南方 (Great Southern) 地区发展起来了。

大部分的霍顿葡萄酒产自天鹅谷，距佩斯 (Perth) 东北大约56公里。天鹅谷的大多数产品都由霍顿控制，因此标签上有两只天鹅。

这个庄园是1836年，三个英国军官联合买下这块土地而建立的。但商

资料匣

酿酒师：保罗·拉普斯雷 (Paul Lapsley)
葡萄园面积：314英亩，123英亩种葡萄
产量：34 000箱
葡萄种类：舒年·缪士卡德·谐同耐·伐
尔德蓼 (Verdho)·森美戎
推荐年份：1996, 1995, 1994



业性的葡萄种植和酿酒却是从1859年这三个军官把庄园卖给约翰·弗格森博士 (Dr. John Ferguson) 之后才开始的。该公司现已成为西澳大利亚州最大的生产商。最近，霍顿又在当地投资了数百万元，进一步巩固了它的地位。这个公司目前在天鹅谷、玛嘉烈和富兰克兰德 (Frankland) 都有葡萄园。

霍顿的第一个葡萄年只生产了114升葡萄酒，现在每一葡萄年生产约4 205 050升葡萄酒，已成为澳大利亚最大的生产商之一。它出产一系列葡萄酒。中等的野花系列的每一款的标签都绘有当地一种植物，而一组超级质量酒黄金存酿 (Gold Reserve) 系列，近来都已加入了公司最成功的酒——HWB的行列。



为葡萄园环绕的霍顿酿酒厂

试酒点评

H. W. B. 1996

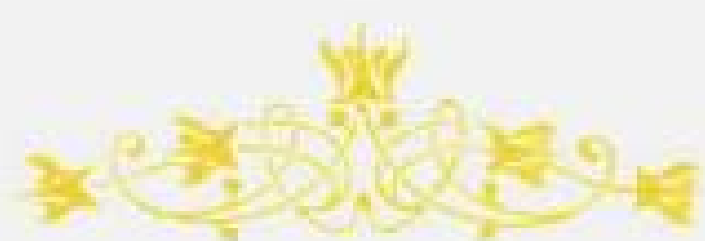
中等色彩，有一定粘性。闻之中度浓郁，有核果与红果、桃子和树莓汁的优雅芬芳。无甜味，入口恢宏。中等酸度、中等浓重和中等酒精度数。留香尚好。虽不像勃艮第，但很悦人。

评分：★

推荐搭配食物：

各种白肉，烹制简单的鸡或猪肉及鱼类。

HWB是个新名称，只用于描述澳大利亚历史上最成功的白兰地酒。在过去60年中的大部分时间里，这种酒一直以霍顿公司的勃艮第白葡萄酒上市，是国内销量最大的葡萄酒。这个标签在本国市场完全合法，但若将在澳大利亚的眼光转向国际市场时，它就不得不让他们的葡萄酒法律与其他国家的接轨，特别是那些欧洲联盟国家的葡萄酒。勃艮第是法国的一个产区名，所以这个名称不得不在欧洲联盟与澳大利亚的双边协议上取消。



诺比罗厂楼 (House Of Nobile)

地址：Station Road, Huapai, Auckland, NZ

电话：(64) 94129148 传真：(64) 94127124

e-mail：nobile@ibm.net

访问：周一至周五9:00am~5:00pm；周六10:00am~5:00pm；周日
及公众假期11:00am~4:00pm

诺比罗厂楼是新西兰第四大葡萄酒生产商，也是最大的家族所有企业。它是50年前克罗地亚移民尼古拉·诺比罗 (Nikola Nobile) 建立的。诺比罗的故乡在远离达尔马提亚 (Dalmatian) 海岸的科尔库拉 (Korcula) 阿德里亚 (Adriatic) 岛。诺比罗家族的酿酒史可以追溯到300年前。在近30年里，这家公司一直站在新西兰工业改革的前沿。

诺比罗在他近70岁时，毅然决定扩建葡萄园，并改种一些欧洲品种，如谐同耐葡萄、卡本妮萧伟昂和黑品诺葡萄。这些措施现在看来很正常，当时却很出格。

资料匣

酿酒师：格雷格·福斯特 (Greg Foster)

葡萄园面积：华派 (Huapai) 74英亩，联合投资的葡萄园173英亩；也买入一些葡萄

年产：每年份共约有4430吨葡萄，约生产9000箱蒂提恩谐同耐

葡萄品种：谐同耐，白萧伟昂，黑品诺，梅洛，卡本妮萧伟昂，品诺塔日 (Pinotage)，都用于品种酒。

推荐年份：1995, 1994, 1992, 1991, 1989

当地餐馆：Grace Hills, Pomona Road, Kumeu





1970年是卡本妮葡萄和品诺塔日 (Pinotage) 葡萄的首个葡萄年。当时，尼古拉·诺比罗也种植了少量南非葡萄品种品诺塔日葡萄。浅嫩的葡萄酒用新酒桶藏酿，这是新西兰用橡木桶最早的一例。1973年，葡萄酒准备面世，而品诺塔日在当年的“全国葡萄酒大赛”中评为最佳葡萄酒。从那以后，诺比罗就因其生产的红葡萄酒而受到高度的赞誉。



诺比罗酒厂和游客中心

几年之后，诺比罗又推出了他第一种中度无甜味的穆勒·土尔告 (Müller-Thurgau) 葡萄酒，这种酒在国内市场上十分流行，其易入喉的款式占新西兰全部葡萄酒销费量之半。

近来，诺比罗又将重点放在超级葡萄品种谐同耐葡萄、萧伟昂葡萄和黑品诺葡萄的更无甜味的酒。其中，诺比罗的最佳谐同耐葡萄来自吉兹博恩 (Gisborne) 的蒂提恩 (Tietjen) 葡萄园。如同马尔波罗 (Marlborough) 被视为新西兰最佳的萧伟昂葡萄产地一样，吉兹博恩被认为是新西兰最好的谐同耐葡萄产地。庄园主人不是诺比罗，而是一位名叫保罗·蒂提恩 (Paul Tietjen) 的荷兰人。

1996年的蒂提恩谐同耐 (Tietjen Chardonnay) 葡萄是用机械采摘的，在奥克兰 (Auckland) 的诺比罗酿酒厂制酒。葡萄经过轻力的挤压后，分离出自然流出的葡萄汁，随后部

分时间在大桶中、部分时间在缸中发酵 (大桶用法国橡木制，新桶只占小部分)，再在大桶中藏酿7个月。

试酒点评

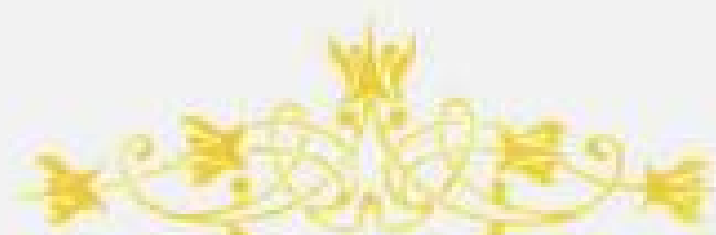
TIETJEN VINEYARD 1995 GISBORNE CHARDONNAY

鲜亮的淡金色，闻之有黄油般辛香，法国橡木肉桂味盖过爽冽果香及黄油硬糖香味。无甜味而酸味爽口，但味觉十分成熟 (此乃新西兰近年最佳葡萄年)。中到全浓重，留香长。

评分：★★★

推荐搭配食物：

可搭配烤鱼或白肉。爽口酸味和猪肉菜肴极合拍。



休热尔及子弟 (Hugel & Fils) 公司

地址：68340 Riquewihr, France

电话：(33) 39479245 传真：(33) 39490010

访问：每天有销售，参观在周一至周五，须预约。



在 阿尔萨斯的各生产商中，休热尔及子弟公司的黄色标签大概在各大出口市场里是最知名的。休热尔的葡萄酒80%出口，多达100余个国家。它的酒被视为阿尔萨斯的代表，并被作为评判其他葡萄酒的基准。

这家公司是家族经营的，始建于1639年，至今已历十二代。现在由庄尼 (Johnnie) 带头的五名家族成员是公司的仅有持股人。汉斯·乌尔立茨·休热尔 (Hans Ulrich Hugel) 1639年在黎克韦 (Riquewihr) 定居下来，不久他就主持葡萄园庄主的强有力的联合会。1672年，他的儿子在吕埃·德柯地亚 (Rue des Cordiers) 建造了厂楼，门上的家族饰章，现仍用作公司的商用标志。休热尔家族一直住在这里，直到20世纪初，弗雷德里克·埃米尔·休热尔 (Frederic Emile Hugel) 才搬到位于黎克韦里中心的新厂楼去，这座厂

资料匣

酿酒师：马克·休热尔 (Marc Hugel)

葡萄园面积：67英亩，长期签约的其他庄主约300英亩

年产：100 000箱

葡萄品种：(休热尔庄园) 雷司令、格乌兹特勒民那、灰品诺、黑品诺

推荐年份：1996, 1995, 1990, 1989*, 1988, 1985, 1983 (其中有*者为晚收)



楼至今仍在用。

当时，这个家族已经在种植葡萄和酿酒上建立了严谨认真的声誉，但产区盛极一时的名声却衰落了。阿尔萨斯在德意志神圣罗马帝国 (Germanic Holy Roman Empire) 时期曾是评价最高的产区。后来由于战争、虫害和疾病的打击，加上其他产酒区迅速崛起，使它一落千丈。到第一次世界大战结束，情况简直是毫无希望。

1919年，阿尔萨斯回到法国之后，一些庄主，尤其是弗雷德里克·休热尔，集中精力于优质酒的生产，坚信他们的产品能成为世界上最好的白葡萄酒。那时期，人们觉得葡萄酒贱价而简陋，但他们的努力没有白费，今天的葡萄酒便是见证。

休热尔家族拥有67英亩的葡萄园，它们都在黎克韦地区。这些葡萄园大多分布在最佳的场园，在最陡峭的地带上，能接受到最多的日照。他们不施肥，避免增加产量。他们的产量比阿尔萨斯的平均产量低30%，但成酒十分凝缩。这些葡萄园仅能满足公司的小部分需要，其余部分是从占地约300英亩的约350位小园主那里购得。休热尔只购入葡萄，故可以完全控制酿酒。

阿尔萨斯的葡萄酒一直是单纯的品种酒，也就是说100%用该品种，而不是公认的用到85%。为保证品种酒的特色，休热尔奉行的原则是不用橡木桶，以及在浅嫩时装瓶，这样葡萄的果香就全被关闭在酒瓶里，得到进一步发展。同样重要的是，休热尔的大型系列中的每一款葡萄酒，都是同一批装

试酒点评

1995 TOKAY PINOT GRIS JUBILEE HUGEL

中等深度的颜色，看起来浅嫩。闻之足异香，属辛香及成熟的热带水果的气味。接近格乌兹特勒民那葡萄的荔枝香，芬芳丰浓。无甜味，酸度很高，这是灰品诺有别于格乌兹特勒民那葡萄的地方。全浓重并足香，酒精度数相当高。留香十分长而有成熟丰浓的终感。尚浅嫩，宜藏酿5至10年。

评分：★★★★★

推荐搭配食物：

这种酒的浓郁使它适合搭配口味丰腴的食物，如馅饼和熟肉。

瓶。举例来说，你买了一瓶某一年份的休热尔家传 (Tradition) 雷司令酒，则这一款酒的其他各瓶也都是同时装瓶的。其他葡萄酒公司未必这样做。

系列顶级是罕见的不惑 (Jubilee) 酒、晚收 (Vendange Tardive) 酒和明珠之选 (Sélection des Grains Nobles) 酒。后者用珍菱葡萄酿制，在法国也非同凡响，它只在特殊年份里才有。晚收酒用的葡萄不必是

珍菱的，它可以制成无甜味的，但大多数的生产商喜欢甜一些的。不惑酒是品质超群的无甜味的白葡萄酒，也只在特殊年份酿制。休热尔的这三款酒只使用他自己葡萄园生产的葡萄，而且仅在正土酒园场，尽管休热尔没有在标签上使用 Grand Cru 这两个字。

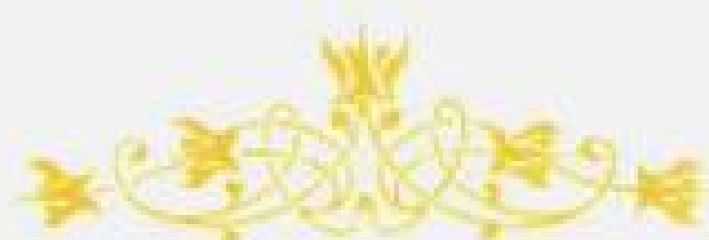


休尔热家族在黎克韦的历史悠久的厂楼



有200年历史·雕刻华丽的著名的圣·卡瑟琳大酒桶

不要被标签上的“Tokay”所误导，它的酒与匈牙利的 Tokayi (托刻伊) 或是澳大利亚的 Tokays 无关。在阿尔萨斯，Tokay 长期以来都是灰品诺葡萄酒的同义词。



亨特葡萄酒 (Hunter's Wines) 公司

地址：PO Box 839, Rapaura Road, RD3, Blenheim, NZ

电话：(64) 35728489 传真：(64) 35728457

访问：(游客中心和商店) 周一至周六 9:00am~5:00pm

周日 10:30am~4:00pm

亨特葡萄酒公司草创时颇为困厄，它是靠借来的设备在一间废弃的苹果酒工厂里起家的。但是它在短短的时间里，回报如潮水般涌至，并且一直看好。

亨特葡萄酒公司现任管理总监简·亨特 (Jane Hunter)，原先任职于新西兰最大的葡萄酒公司蒙坦那 (Montana)，1983年与她的现已去世的丈夫共同创立了该公司。简·亨特出生在一个葡萄种植家庭，父亲是澳大利亚里伐兰德 (Riverland) 的庄主。她曾在亚得雷德 (Adelaide) 接受过葡萄栽培学的培训，很适合这项事业。蒙坦那的经历是无价的：组织研究、应付合约庄主、管理预算等。即使如此，在公司建立4年后她的丈夫厄内 (Ernie) 去世，她接掌公司领导之职时，这于她



资料匣

酿酒师：加里·杜克 (Gary Duke)，顾问东尼·约旦博士 (Dr Tony Jordan)

葡萄园面积：44英亩

年产：35 000箱

葡萄品种：白萧伟昂·诸同耐·雷司令·格乌兹特勒民那·卡本妮萧伟昂·黑品诺·梅洛，大部分用于品种酒

推荐年份：1997, 1994, 1991



肯定有些文化冲击。简顽强地继续开拓着他们的事业。至今她的酒已经获得了24项以上的金奖，这还不算其他的许多奖章和奖品。

亨特的葡萄园有100英亩，位于新西兰南岛的北部，马尔波罗 (Marlborough) 产区的淮劳 (Wairau) 河谷。它供应公司需要的1/3葡萄，其余的葡萄是购入的，但他们只购买当地庄主的葡萄，目的在保持马尔波罗的特色。多石的土壤提供了良好的排水性能，加上凉爽气候和长时间的日照，给葡萄积累果香创造了理想的条件，而且不会过熟。过熟会使葡萄中酸度减低，爽口自然的酸味正是新西兰葡萄酒的特征。

这里的酿酒技术十分现代化，大多数葡萄是机械采摘的，随后是厌氧发酵。葡萄加工过程非常谨慎，而且总是尽快地完成以防止氧化。发酵在低温下缓慢进行。许多酿酒师让葡萄汁降至15~17.8℃之间，而简和她的同事却把温度降至12.2℃以下，这样可减慢生化反应，尽量保持葡萄的原汁原味。发酵需要28天。亨特谐同耐 (Hunter's Chardonnay) 要在法国橡木酒桶中藏酿9个月，每年有45%的橡木桶是新的。法国橡木虽然比美国橡木贵，但它能产生更雅致的香味。40%的葡萄酒要产生苹果乳酸发酵。这样做是使酒增加一点类似黄油的联乙酰的特质，并降低果酸，但不致太厉害。

试酒点评

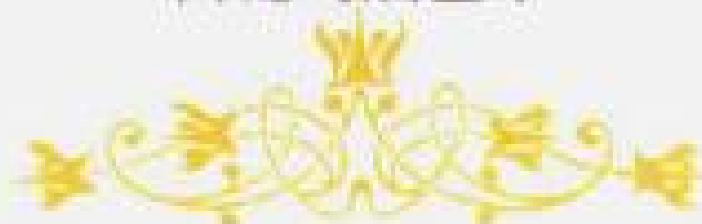
1995 CHARDONNAY

初段是敏妙的橡木香，接着便是黄油和柠檬香味。无甜味，但成熟使酸味爽口、清冽。橡木味比闻时明显些，使酒更浓重和浓郁。留香长而纯。观测它藏酿的变化会很有意思，藏酿几年，它一定会变得更加复合和圆润。

评分：★★★

推荐搭配食物：

这种酒够足香，适合柔淡的野味及兔子、烧鸡搭配都不错。



因尼斯基林酿酒公司 (Inniskillin Wines Inc.)

地址：RR #1 Line 3, Niagara-on-the-Lake, Ontario, Canada

电话：(1) 905 468 2187 传真：(1) 905 468 5355

访问：每天售酒；导游参观隔天一次

加拿大留给外国人的印象是：杉树、寒冷和厚厚的雪。其实，加拿大各地气候并不相同。南方寒凉的大陆型气候，对葡萄的生长很理想。加拿大可以种植的葡萄种类相当有限，不过为了适应寒冷的天气，他们开发出了许多欧洲种与美国种的杂交品种葡萄。其中的一个品种白怀德尔 (Vidal Blanc) 葡萄是由白乌艺 (Ugni Blanc) 葡萄与西贝尔 (Seibel) 葡萄杂交而成的。白怀德尔葡萄的一个优点是：在冬天它能以休眠的方式抵御极低的环境温度。

加拿大葡萄种植及酿酒业始于1811年，历史相当长。用本国的葡萄品种生产大部分的高度数的甜酒，则是才开始不久的事情。进入70年代，两个地区，即西部的英属哥伦比亚和东部的安大略，已经发展起了优质葡萄酒工业。

资料匣

酿酒师：卡尔·J. 凯斯特

葡萄园面积：113英亩

年产：150 000~200 000箱，冰酒只占少量

葡萄品种：怀德尔 (Vidal)，也有谱同耐、雷司令、奥锡洛华 (Auxerrois)、灰品诺、黑品诺和卡本妮萧伟昂

推荐年份：1994、1995、1996、1997年对谱同耐和雷司令都是很好的年份





清晨收获葡萄

因尼斯基林是其中的一家公司，它是由一名果树培植员唐纳德·J.P.齐拉尔多 (Donald J.P. Ziraldo) 和一位从澳大利亚移民卡尔·J.凯斯特 (Karl J. Kaister) 于1975年联合创立的。加拿大的酿酒和零售一样，受到严格的限制。不过对他们两人来说幸运的是，当地酒类监管委员会 (Liquor Control Board) 的主席对当地的高级葡萄园的开发非常支持。

他们的葡萄园位于尼亚加拉半岛 (Niagara)，那里的地形减缓了安大略湖吹来的寒风，也降低了春天霜冻的机会，每年这个时节的恶劣天气会损害庄稼，但矛盾的是，秋天越冷，因尼斯基林的葡萄酒就越稀少和出众。

安大略具有世界上酿制冰酒 (ice wine) 最可靠的气候。完全成熟且状态良好的葡萄要一直留在葡萄树上，待温度降至-7.2℃或者更

试酒点评

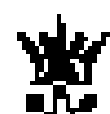
1995 VIDAL ICEWINE

中等金黄色。闻之馥郁丰浓，有浅花香及显著果香。味甜，酸味亦强，能匀和甜味而毫不觉甜腻。凝缩果味，终感长而优雅。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

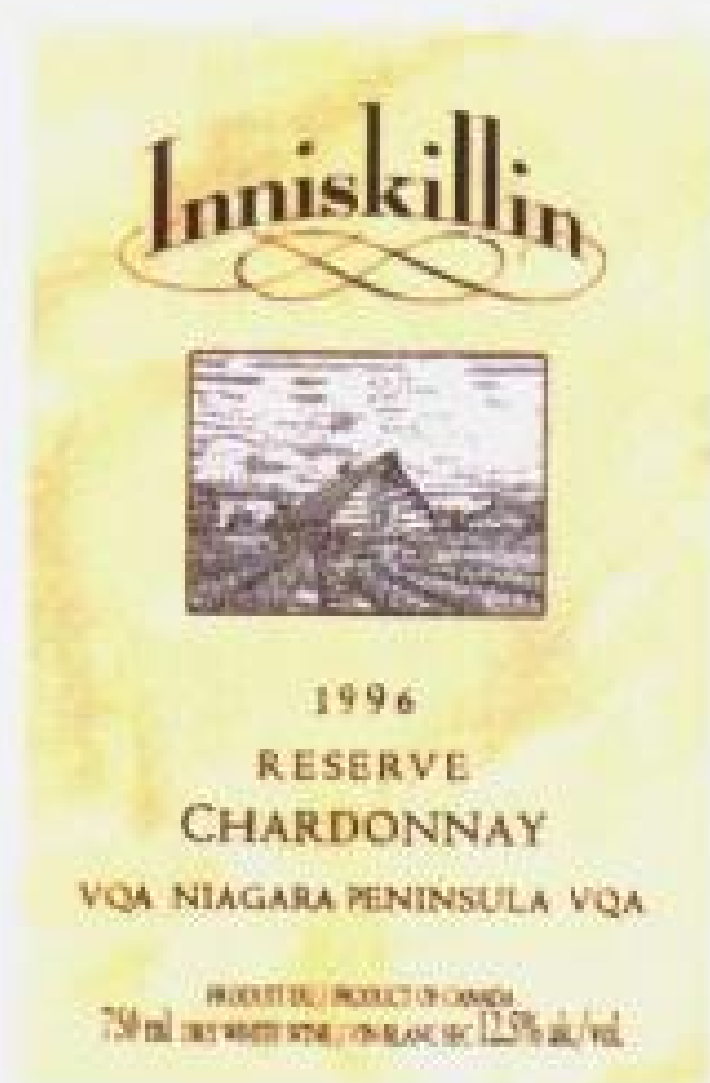
适合于搭配甜点，但是过甜的点心会令它感觉无甜而辛辣。故最好是中甜度点心，尤其是有水果的最好。

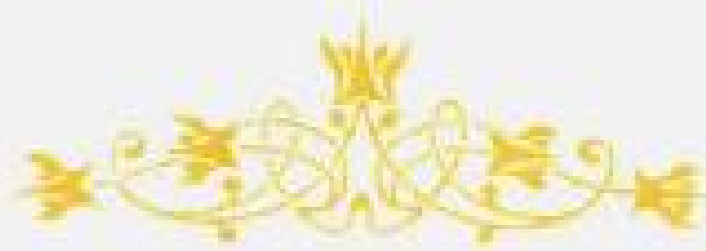


布雷·卜恩游客中心

低，葡萄冻凝了才采摘。葡萄冻凝时，先凝固的是水分，这使得剩余液体中的糖分及果香的物质得到浓缩，结果葡萄在严寒压榨时获得高浓缩葡萄汁。发酵用不锈钢容器。由于葡萄汁中的糖含量很高，发酵会很慢。又由于葡萄汁中果香已高度浓缩，所以不需要额外添加特质。

尼斯基林酿造的冰酒已多次荣获国际性的大奖，正因为如此它也成为世界上最新的“经典”款型之一。



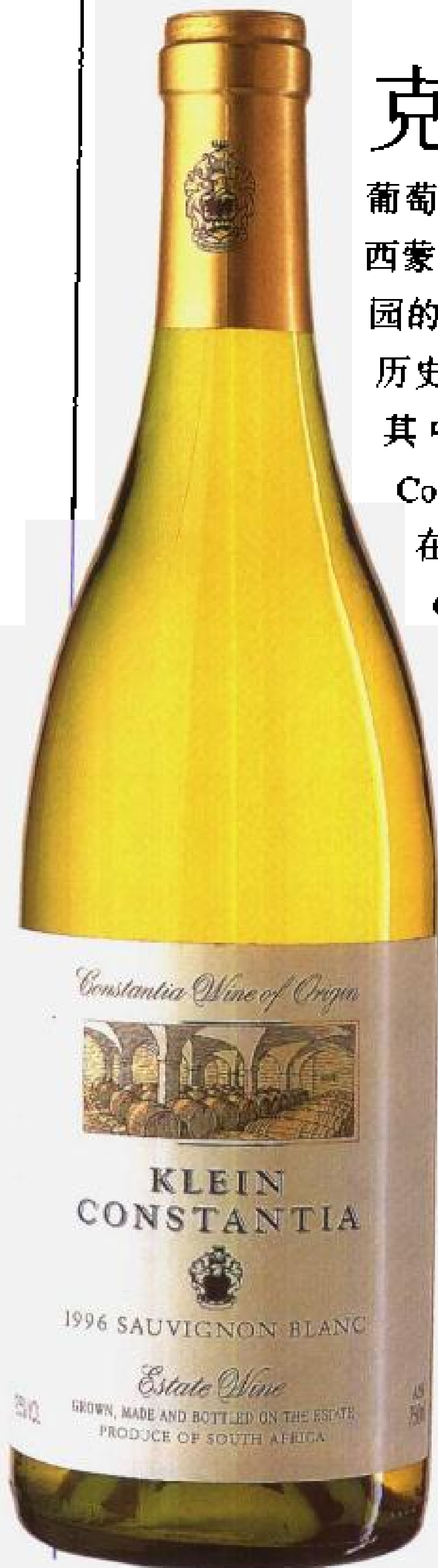


克连·康士坦提亚庄园 (Klein Constantia)

地址：PO Box 375, Constantia 7848, South Africa
电话：(27) 217945188 传真：(27) 217942464
访问：周一至周五9:00am~5:00pm；周六9:00am~1:00pm

克连·康士坦提亚庄园，距开普敦 (Cape Town) 约20分钟车程，是南非最美丽的葡萄园场之一。它原是1685年封给荷兰总督西蒙·范德·斯梯尔 (Simon van der Stel) 的庄园的一部分。葡萄种植在这里已经有300年的历史了，而原先的庄园现在已经一分为二。其中，格鲁特·康士坦提亚 (Groot Constantia) 葡萄园是国家葡萄园的丰碑，现在仍在生产；而克连·康士坦提亚 (Klein Constantia) 葡萄园或称“小康士坦提亚”，则是私人所有。

康士坦提亚葡萄园在18世纪和19世纪便很有传奇性，以缪士喀葡萄为主要成分的甜康士坦提亚酒曾是拿破仑流放圣海伦娜 (St Helena) 时要饮用的



资料匣

酿酒师：罗斯·高尔 (Ross Gower)

葡萄园面积：182英亩，54英亩种植白萧伟昂

年产：45 000箱

葡萄品种：萧伟昂、谐同耐、雷司令、森美戎、缪士喀、舒年、卡本妮、梅洛 (Merlot)、席拉思 (Shiraz)、黑品诺和庞达 (Pontac)、多用于品种酒及“波尔多混和”红葡萄酒

推荐年份：1996的谐同耐存酿 (Chard Reserve)、1997的雷司令、白萧伟昂和谐同耐



酒。克连·康士坦提亚庄园现在用康士坦斯(Vinde Constance)葡萄酒名称再度推出这种经典名酒。这是用晚收的非蚕真菌病的缪士喀·德弗朗廷颜(Muscat de Frontignan)葡萄酿制的，以原装的半升版出售。尽管这种酒评价不错，但实际上已不如原来的康斯坦亚酒那样名声好了。



康斯坦提亚厂楼古典开普·荷兰建

这个庄园现在最好的葡萄酒是无甜味轻清白葡萄酒。庄园约有一半面积即183英亩种植葡萄，白葡萄占其中的3/4。余外的土地大部分在康士坦提亚山中，这仿佛为开普·荷兰

宅邸悬挂一幅戏剧背景。葡萄园分布在自然条件不同的两处地方。地势较低、朝北较温暖的葡萄园种植黑葡萄，而地势较高、较寒冷的葡萄园则种植谐同耐葡萄、白萧伟昂葡萄、雷司令葡萄和缪士喀葡萄。

庄园处在一个狭长的半岛上，来自福尔斯湾的微风和康斯坦提亚山背后大西洋的影响使这里的气候凉爽怡人，没有极端的温度；而冬季的大雨则保证了这里有充足的地下水。

白萧伟昂葡萄在挤破后，葡萄汁与葡萄衣接触一夜，以使酒中获得尽可能多的果香。经24小时沉淀后，葡萄汁置于不锈钢容器中进行还原性发酵。温度保持在12.8℃左右，以保存酒中的易挥发物质，使发酵过程持续10天左右。

爽口的酸味正是白萧伟昂葡萄酒的卖点，故不希望发生苹果乳酸发酵。在批量藏酿4个月后才上市。

试酒点评

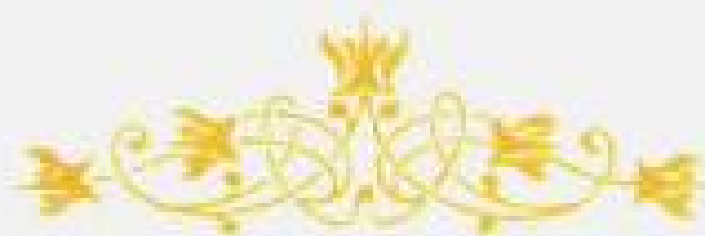
1996 SAUVIGNON BLANC

色极淡，近于白水色。闻之中等浓香，有青草、接骨木花(elderflower)及青嫩圆椒香味。无甜味，适当爽口酸味。中等浓重。足花香，度数匀和，不高不低。留香长。

评分：★★★

推荐搭配食物：

酿酒师推荐搭配庄园水库中的小龙虾。



库妙河葡萄酒 (Kumeu River Wines) 公司

地址：550 Highway 16, PO Box 24, Kumeu 1454, NZ

电话：(64) 94128415 传真：(64) 94127627

访问：周一至周五9:00am~5:00pm；周六11:00am~5:30pm



库 妙河葡萄酒公司是1944年由南斯拉夫移民米克 (Mick) 和凯特·布拉伊科维奇 (Kate Brajkovich) 建立的。他们两人1938年定居新西兰后，先在新西兰极北的地方割贝壳杉胶，不久后他们来到了西奥克兰的亨德森 (Henderson) 葡萄园和果园工作。他们逐渐积累了足够的资金后，就购买了属于自己的葡萄园，建立了圣马里奥葡萄酒 (San Mario Wine) 公司。

米克去世后，其子美特 (Mate) 继承了他的事业，米克的妻子梅尔巴 (Melba) —— 她是达尔马提亚 (Dalmatian) 的移民——帮助儿子。他们的四个孩子现在也都加入了这家族事业。其中，迈克尔 (Michael) 是酿酒师，马里研纳 (Marijana) 是营业总

资料匣

酿酒师：迈克尔·布拉伊科维奇

葡萄园面积：62英亩·满足90%的需求

年产：20 000箱

葡萄品种：诺同耐·白萧伟昂·梅洛·黑

品诺·卡本妮佛兰克·多用于品种酒

推荐年份：1996, 1994

当地餐馆：Cracehill



监，米伦 (Milan) 是葡萄园艺师，负责公司所有的葡萄园，保罗 (Paul) 获得了市场学学位后，在英格兰从事了一段时间的酒业贸易后，回来负责公司的营业和市场工作。

美特于1992年去世。他是新西兰最有名望的酿酒师之一。1982年~1985年任新西兰葡萄酒学会的主席，毕其生而致力于葡萄酒工业组织。

圣马里奥葡萄酒在1986年改名为库妙河葡萄酒，目的在于突出几年前所发生的变化。公司已经将生产方向转到一些名贵品种上来，如谐同耐葡萄、白萧伟昂葡萄、黑品诺葡萄和梅洛葡萄，这些品种的葡萄都种植在库妙河谷新开发的葡萄园里。

库妙河葡萄酒公司奉行简单的原则，用一句话概括就是：“好酒出自好葡萄园”。他们小心呵护果园以取得好果实，酿酒时极谨慎。整个葡萄园系统的设计保证了最充足的日照和充分的通风，以降低葡萄腐烂率。酿制白葡萄酒时，葡萄是整串压榨的，虽然费时，但如

酿制香槟的比利昂庄园 (Dom Perignon) 所发现的，这样能得到最好的葡萄汁。正规的做法是在酒桶用天然酵母发酵。迈克尔在法国的经验充分显示出来：没有一般酒的浓烈橡木味；橡木仅作为葡萄酒气味的补充，决不喧宾夺主。

试酒点评

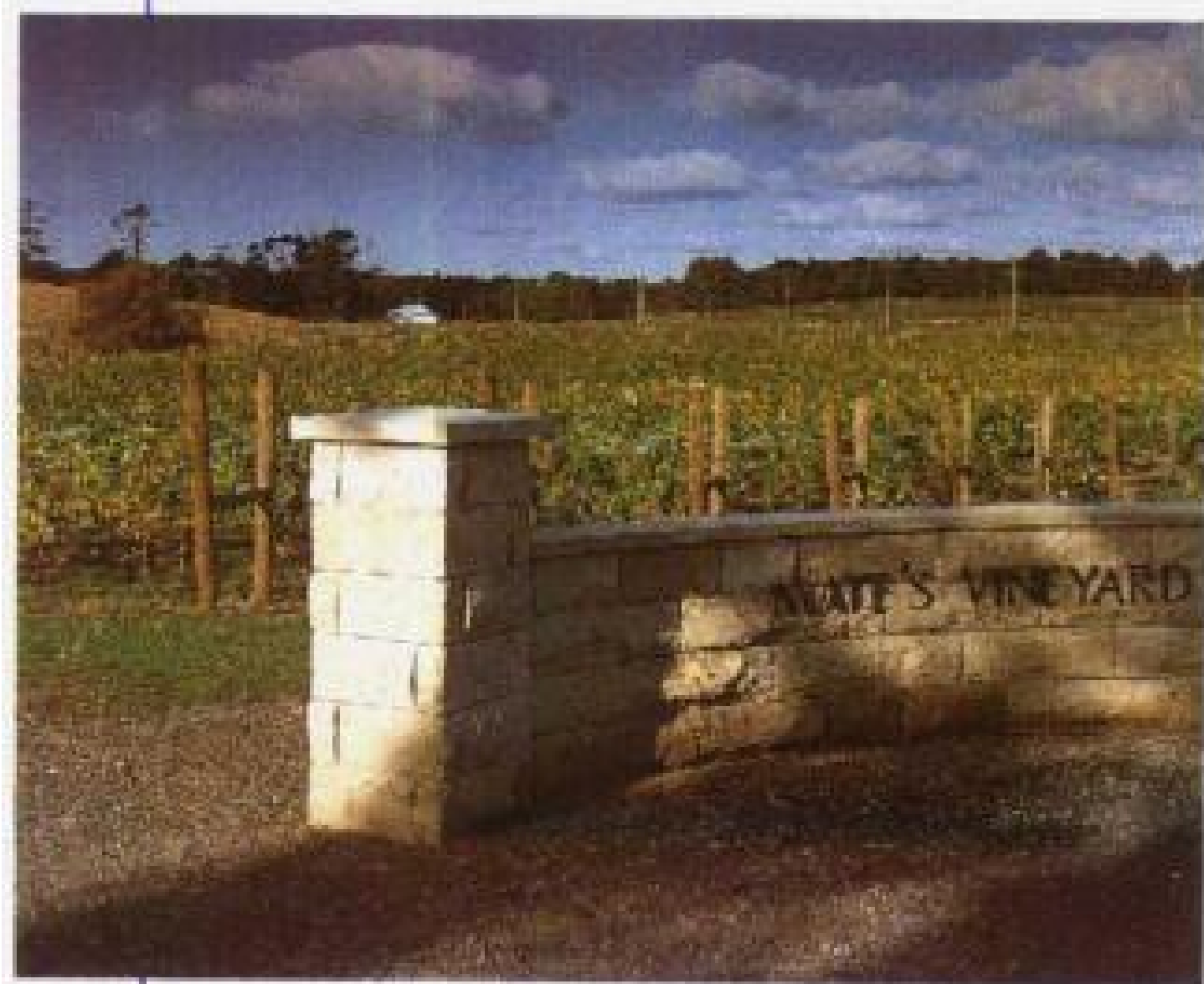
1996 KUMEU CHARDONNAY

中等金黄色。闻之有成熟果香，橡木香明显，像烤面包与雪松木混合气味，但深处有足香黄油与柠檬果的特质。无甜味，中等浓重，酸味十分爽口。留香长而佳。

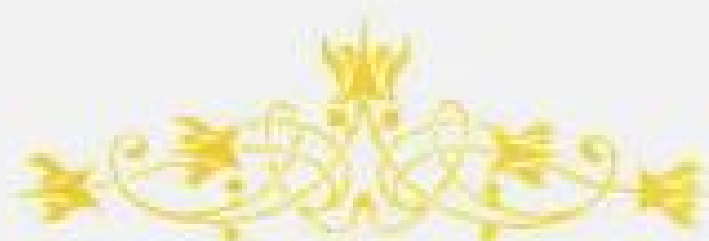
评分：★★★

推荐搭配食物：

可配以煮扇贝、焯鲑鱼伴以莳萝酱汁及小龙虾。



美特葡萄园



莱克斯·佛里葡萄园 (Lake's Folly Vineyard)

地址: Broke Road, Pokolbin 2321, New South Wales, Australia

电话: (61) 49987507 传真: (61) 49987322

访问: (酒阁门前售卖) 周一至周六10:00am~4:00pm

莱 克斯·福莱的主人斯蒂芬·莱克 (Stephen Lake) 说自己的产业只是管不着的爱好。开始时是如此, 但它现在已成为非常成功的家族产业, 它的谐同耐是澳大利亚的猎人谷 (Hunter Valley) 中最好的。莱克公司的创始人马克斯·莱克 (Max Lake), 曾是澳大利亚最著名的外科医生之一, 擅长于断肢再植, 后来才转而从事葡萄酒。他也是气味和芳香的专家。

事情的缘起是他品尝一瓶陈年澳大利亚红葡萄酒, 这瓶酒竟擦出他的火花, 使他买下了猎人谷的一座小庄园。当时, 猎人谷剩下的葡萄园只有几个。而引起他的兴趣的红葡萄酒的葡萄园已经在1930年夷平。当莱克到来时, 实际是两手空空。猎人谷大部



资料匣

酿酒师: 斯蒂芬·莱克

葡萄园面积: 30英亩, 5英亩为谐同耐

年产: 4 000箱, 1 000箱为谐同耐

葡萄品种: 卡本妮萧伟昂·梅洛·小伐多 (Petit Verdot), 席拉思 (Shiraz), 谐同耐

推荐年份: 1996, 1995, 1994, 1992, 1986, 1974

当地餐馆: Cacciatore



分土地都不适合葡萄生长，仅有的适合葡萄生长的通常都是在日照最充足的地区。这种情况若在德国很妥当，但这里温度高，葡萄藤要找荫蔽的地方。马克斯花了六个月的时间才找到一处朝南的火山性土质地段以种植葡萄。他在1963年栽下了第一批葡萄。1966年，酿出了第一葡萄年的卡本妮葡萄酒——一桶半的葡萄酒。

白葡萄酒的酿制起步稍晚。马克斯在70年代开始对谐同耐发生了兴趣，并且很快就着了迷。他的莱克斯·佛里谐同耐葡萄酒是与众不同的。许多新世界的谐同耐葡萄酒都有过分的果香和黄油质的浓烈橡木气味，但却缺少酸质；而莱克

斯·佛里酒则更清爽更有敏妙的橡木味，持续的时间较长。

斯蒂芬·莱克特别关注葡萄的质量。所有的谐同耐葡萄都是人工采摘的。开始在大缸中在12.2~15℃低温下发酵，一切正常便把葡萄汁转移到酒桶里。他们采用的是来自法国中部的阿里耶(Allier)橡木和沃热斯(Voges)森林的橡木。每年约更换三分之一大桶，使橡木的影响平衡。发酵结束后，克斯·佛里谐同耐放入大桶中藏酿7个月，具体时间按葡萄年而定。

试酒点评

1996 DOMAINE HUNTER VALLEY CHARDONNAY

中等金黄色。新鲜的青柠质，柠檬和酸橙汁及鲜果味之下是嫩的香柏及辛香。无甜味，为澳大利亚谐同耐所罕见。带浓郁果味及勃艮第质地的爽口纯净酸味，承载所有香味。留香长。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

浓郁和新鲜的酸味宜搭配香味实净的食物，如烧鸡或足香的鱼，如鲱鱼、大菱鲆。



萨·慕里厄塔侯爵庄园 (Marqués De Murrieta Sa)

地址：Ctra. Logrono-Zaragoza Km5, 26080 Logrono, Spain

电话：(34) 41258100 传真：(34) 41251606

访问：谢绝

当 你驱车由东向西驶进洛格朗诺 (Logrono) 的时候，你一定会看到慕里厄塔侯爵的壮观的石砌酒阁。酒阁建在山坡上，因此6个酒阁下层都在地平面进入。厚厚的石墙挡住西班牙的阳光，里面贮藏着15 000桶、250多万瓶葡萄酒，是每年销量的8倍。

慕里厄塔侯爵是西班牙为数不多的至今仍在生产的传统的里奥哈 (Rioja) 白葡萄酒的生产商之一，这种酒要在酒桶和瓶中藏酿相当长时间才上市。生产这种酒不是要迎合潮流，而是个人的喜好。这未必符合一般人，但真的符合他们。

伊佳 (Ygay) 庄园是慕里厄塔葡萄酒的故乡，它位于洛格朗诺东南部，是慕



资料匣

酿酒师：佛兰西斯可·莫·莫连诺·卡马楚 (Francisco M Moreno Camacho)

葡萄园面积：500英亩

年产：125 000箱 (15%为白葡萄) (数字为庄园全部产量，包括红白葡萄酒)

葡萄品种：维乌拉 (Viura，占85%)，白嘉纳察 (Gamacha Blanca，占10%)，马尔伐西亚 (Malvasia，占5%，用于混合酒)

推荐年份：存酿 (Reserva) 1993, 1992, 1991；伊佳城堡白葡萄酒1975~1970

当地餐馆：Logrono的Egoes餐馆和Foer mayor的Chuchi餐馆



灯光昏暗的伊佳酒窖

里厄塔侯爵的鲁齐安诺·慕里厄塔·嘉尔西亚·奥尔提兹·莱莫伊内 (Luciano Murrieta Garcia Ortiz Lemoine) 于1870年兴建的。他原先在一所租赁的酒窖里酿酒，在那里他从波尔多酿酒师那里获得灵感。和他们一样，他用橡木桶藏酿，相信这样会使酒的酝酿良好。慕里厄塔公认是从西班牙输出非强化葡萄酒的第一人。1877年，伊佳庄园生产了第一批葡萄酒，不到一年就赢得了首届国际博览会的大奖。

东·鲁齐安诺 (Don Luciano) 1911年去世，庄园传给其子裔，三代之后的1983年，它被孔特·德克

雷塞尔 (Conte de Creixell) 的东·维森特·塞勃里安·萨加里加 (Don Vicente Cebrian Sagarriga) 收购。维森特·塞勃连出生于马德里，但他的祖籍在葡萄牙以北的西班牙西北角的嘉里茨亚 (Galicia)。公司在那里还有一个庄园，帕索·德·巴兰特斯 (Pazo de Barrantes)，生产浅嫩新鲜的阿尔巴林诺 (Albarino)，使这地方出名。收购了伊佳庄园之后，维森特举家迁到市外的城堡 (Castillo) 的葡萄园里。1996年维森特逝世，酿酒厂现在由他的儿子 and 女儿克里斯蒂娜 (Cristina) 负责经营。

酿酒工艺是传统与革新的结合，革新仅在适当地方采用。葡萄大多是维乌拉 (Viura) 葡萄，挤破但不去茎。这使成品含有一定的单宁

试酒点评

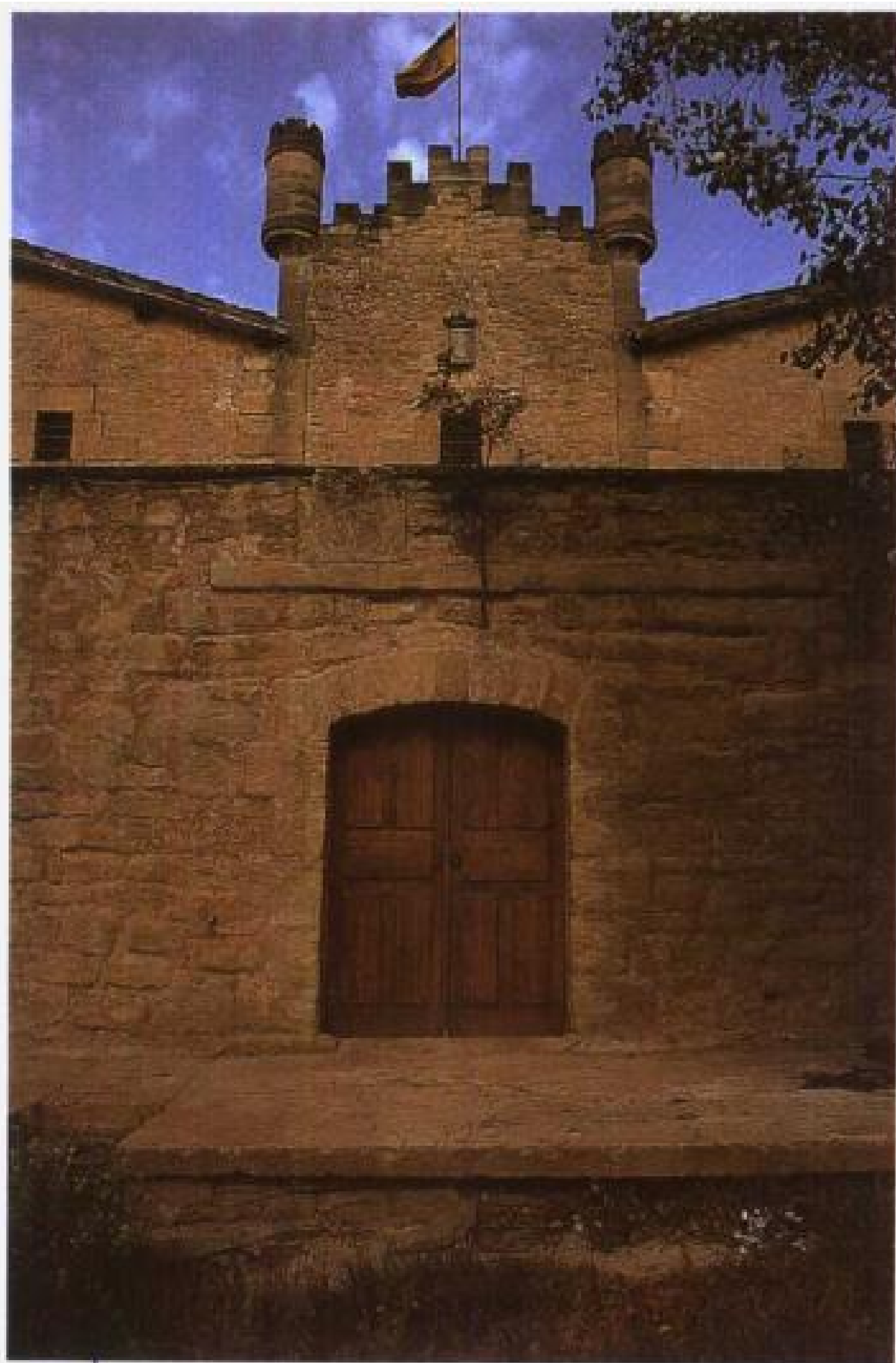
YGAY RESERVA 1991

本品不是甜酒，别给深金黄色误导了。闻之具有辛香和氧化气味，带有蜂蜜和干果的香气。无甜味，酸味显著，能消解多种菜肴中的橄榄油或油脂。入口丰浓，香味浓郁，留香长。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

浓味奶酪、足香的鱼肴、意大利粉面菜，伴以番茄底酱汁尤佳。

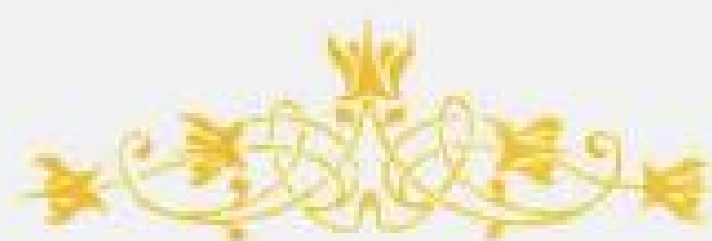


壮观的伊佳城堡

酸。压榨用木制篮式压榨机进行，早在伊佳庄园时就已经是这样做了。压榨机缓慢地榨取葡萄汁，最后只得到低量的最佳汁液，放入现代化的具有温度控制的不锈钢容器中发酵。经过15天左右沉淀，再装入旧的美国橡木桶中（白葡萄酒不用新橡木桶）排好藏酿。慕里厄塔白存酿（White Murrieta Reserva）葡萄酒在酒桶中藏酿30~36个月，再在瓶中藏酿2年。而仅在专门年份酿制的伊佳城堡白葡萄酒（White Castillo Ygay）

至少在酒桶和瓶中藏酿20年才上市。





马图亚葡萄酒 (Matua Wines) 公司

地址：Waikoukou Road, Waimauku, Auckland, NZ

电话：(64) 94118301 传真：(64) 94117982

访问：周一至周五9:00am~5:00pm

马图亚葡萄酒公司伴随现代新西兰工业一起成长，它与新西兰的现代酿酒业同龄，现在都是21岁了。马图亚草创时，正是整个工业转型，开始形成自己特征的时候，马图亚也是构成新特征的一部分。

马图亚的负责人是比尔 (Bill) 和罗斯·史潘斯 (Ross Spence，与作者并无亲缘关系)。他们的父亲也是位酿酒师，但两个人都不愿萧规曹随。罗斯曾在加利福尼亚的弗雷斯诺 (Fresno) 学习，而比尔则在马西 (Massey) 的新西兰的酿酒大学获得了学位。他们两个都认识到新西兰具有生产世界一流葡萄酒的能力，但这能力还没有被发掘出来。21年后证明所言非虚。

史潘斯兄弟是在20世纪70年代中期在奥克兰附近的一座有波纹铁



资料匣

酿酒师：马克·罗伯逊 (Mark Robertson)

葡萄园面积：500英亩

年产量：120 000箱

葡萄品种：白萧伟昂，谱同耐，卡本妮萧伟昂，梅洛，黑品诺，马尔北 (Malbec)，大多用于品种酒

推荐年份：1996, 1994

当地餐馆：马图亚的The Hunting 旅店



皮屋顶的平房中创业的。一开始他们就尝试创新。他们收获的第一批产品是谐同耐葡萄和天图里亚 (Tienturier) 葡萄，都是不平常的品种；还有白萧伟昂葡萄，这是它第一次在新西兰使用。他们当时完全没有料到，不到15年，新西兰的萧伟昂葡萄已经举世闻名了。

为了扩大资本，史潘斯兄弟与奥克兰的另一个家族马尔根 (Morgan) 家族联合成立了马图亚葡萄酒有限公司。新公司在距奥克兰35公里的怀可可谷 (the Waikoukou Valley) 开垦了新的葡萄园。他们还建立了典型的新酿酒厂和游客中心，游客一开始就被视为投资的重要部分。

马图亚公司是小型公司中较大的一个。由于它的高质量、低产量，它常被视为铺式酒厂。如果是这样的话，它便是新西兰最大的铺式酒厂了。它很难被称作大公司，不如说是创立人的亲传的产业。

马图亚公司所用的葡萄并非全部采自自己的葡萄园。大约有1/3多一点的葡萄是从签约庄主那里购买的，尤其是酿制红葡萄酒的葡萄。它的葡萄园分布在四个地方：奥克兰的怀曼库 (Waimanku) 的是最早的，建于1976年，产区属亚热带气候，雨量充沛，黑葡萄和谐同耐葡萄都长得很好；吉兹博恩 (Gisborne) 的贾德 (Judd) 种植园和霍奇士 (Hawkes) 的史密斯·达特莫 (Smith Dartmoor) 种植园建于1980年，种植的谐同耐葡萄、森美戎葡萄和黑葡萄都长势良好，还种植了少量的萧伟昂葡萄；马尔波罗 (Marlborough) 的卵石峰 (Shingle Peak) 葡萄园种植超级萧伟昂葡萄，比其他几个葡萄园要小一些，但较低的气温却是保持异香和热带果香的理想条件。

试酒点评

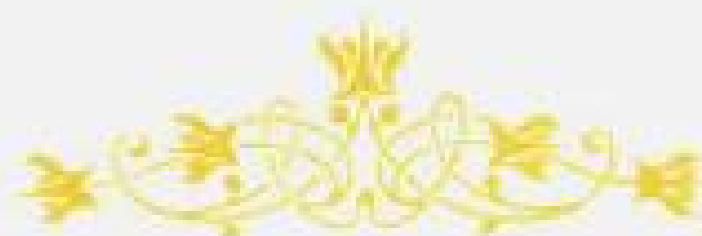
1996 JUDD ESTATE CHARDONNAY

活跃的黄绿色。闻之有不过分的橡木和黄油香味。有柠檬、酸橙及黄油硬糖的复合气味，带有香子兰和肉桂的气息。无甜味，有勃艮第酒般特质的新鲜酸味，构成抑制复合果味的中坚。中等浓重及中度数，质纯。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

可搭配烤鳟鱼或黄油酱汁焯鲑鱼，或简单的烤鸡。



M·沙普提亚 (M Chapoutier) 厂楼

地址：18, Avenue du Doctor Paul Durand, 26600 Tain, France

电话：(33) 475082865 传真：(33) 475088170

访问：在拉卡伏 (Le Caveau · Tain站去甚便) 有商店·放影电影·并提供参观·授课及会议之便利。欢迎来电咨询。

沙普提亚厂楼是罗讷河谷北部地区泰恩·拉密塔日 (Tain l'Hermitage) 最古老的酒厂之一。近几年来，它渐渐从无名之辈成为该地区最著名最受敬重的公司。这一飞跃性转变是沙普提亚当代人米歇尔 (Michel) 和马克 (Marc) 兄弟俩实现的。

他们的父亲1977年退休之后，他们发现消费者的态度发生了变化。顾客对葡萄酒的要求越来越严格，宁愿用高价购买真正的罗讷美酒。1986年，沙普提亚兄弟决定转向高级葡萄酒生产，他们为实现这一目的而全力以赴。

米歇尔是葡萄栽培园艺家，对土地有特殊感情。他修剪枝条，只留下少数的花蕾以限制葡萄产量。



资料匣

酿酒师：米歇尔·沙普提亚

葡萄园面积：罗讷有200英亩·普罗云斯-艾整士 (Côteaux d'Aix en Provence) 和班纽尔 (Banyuls) 有葡萄园

年产：200 000箱

葡萄品种：本葡萄酒用马臣尼·也种植席拉·黑格连纳什 (Grenache Noir)·维安尼亚格 (Viognier)

推荐年份：白葡萄酒推荐1996, 1995, 1992, 1991；红葡萄酒推荐1996, 1995, 1990



出于同样目的，老齡的葡萄藤存活时间比其他的葡萄园都要长，因为通常老葡萄藤产量不高但质量优等。沙普提的葡萄藤平均树龄是40年，而其他庄园主到25至35年树龄便替换了。用于酿制哈密塔日名号的马臣尼(Marsanne)

葡萄更高达70年树龄！

沙普提是生物动力学葡萄栽培的积极的倡导者。这是一个极为重视有机标准的学派。比如喷洒农药的时间要依据行星的位置及月相来决定。这看上去有点像巫术或是魔法，不过沙普提亚宣称在潮湿的年份里葡萄园受到腐烂问题的困扰。

罗讷北部的大部分地区是朝东的陡峭山坡，种植哈密塔日和克罗西·哈密塔日(Crozes Hermitage)的葡萄园就在罗讷河谷西岸的山上，地势很陡，但朝南和西南方向。梯田式葡萄园并不少见，因此葡萄园中包括采摘的所有操作，都不得不由人工进行。发酵中只用纯天然酵母。马臣尼葡萄酒部分是在大的惰性容器中，部分是在新的法国橡木桶中完成的。

葡萄酒标签很奇特，官式名号是Hermitage，但是沙普提亚兄弟却给这种酒选用一种旧拼写Ermitage。这似乎并未引起Champs Elysees的INAO官员的不悦和反对。

试酒点评

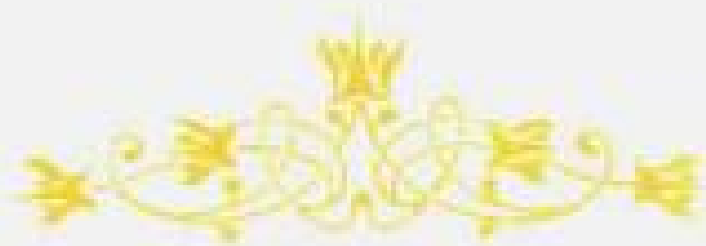
1994 "DE L'ORÉE" ERMITAGE

透明的金色。闻之使人联想到白色桃和杏，这是藏酿初始的特征。有点甘香和土香。无甜味，匀和酸味及足香，中到全酒质，在后颚感到一点橡木味。留香甚长。浅嫩年轻，需几年藏酿以达到最佳。

评分：★★★★★

推荐搭配食物：

这种酒足香醇和，与龙虾和淡水小龙虾是绝好的搭配。



迈克莱·奇亚罗·阿齐恩达·韦蒂维尼克拉·斯尔 (Michele Chiaro Azienda Vitivinicola Srl) 酿酒厂

地址：Strada Nizza Canelli, 99-14042 Calamandrana AT, Italy

电话：(39) 14175231 传真：(39) 14175284

访问：周一至周五办公时间，须预约

在意大利西北部皮耶蒙特 (Piemonte) 众多优秀的生产商中，位于产区中心地带蒙费拉陀 (Monferrato) 的一个当地人迈克莱·奇亚罗是其中最好的一个。他高而背微驼，看上去就像一个平静、谦和的人，但镇静下面却包藏着坚强的意志。他的信念很简单：生产出皮耶蒙特最好的葡萄酒。在一个素以优质酒闻名的地方，做到这一点实在不容易。

迈克莱·奇亚罗家族进行葡萄种植已经有五代了，但一直没有庄园酒厂。迈克莱·奇亚罗酿酒厂建于1956年。但过了好些年，他的投资得到回报，才有能力扩大生产。他一有能力就买了位于巴楼洛 (Barolo) 最佳地段的园场并建了藏酒阁贮藏葡萄酒。在嘉维 (Gavi)，他兴建了一座现

资料匣

酿酒师：斯蒂芬诺·奇亚罗 (Stefano Chiaro)

葡萄园面积：在巴楼洛和阿士提 (Asti) 共有90英亩，嘉维用的葡萄购自签约庄主

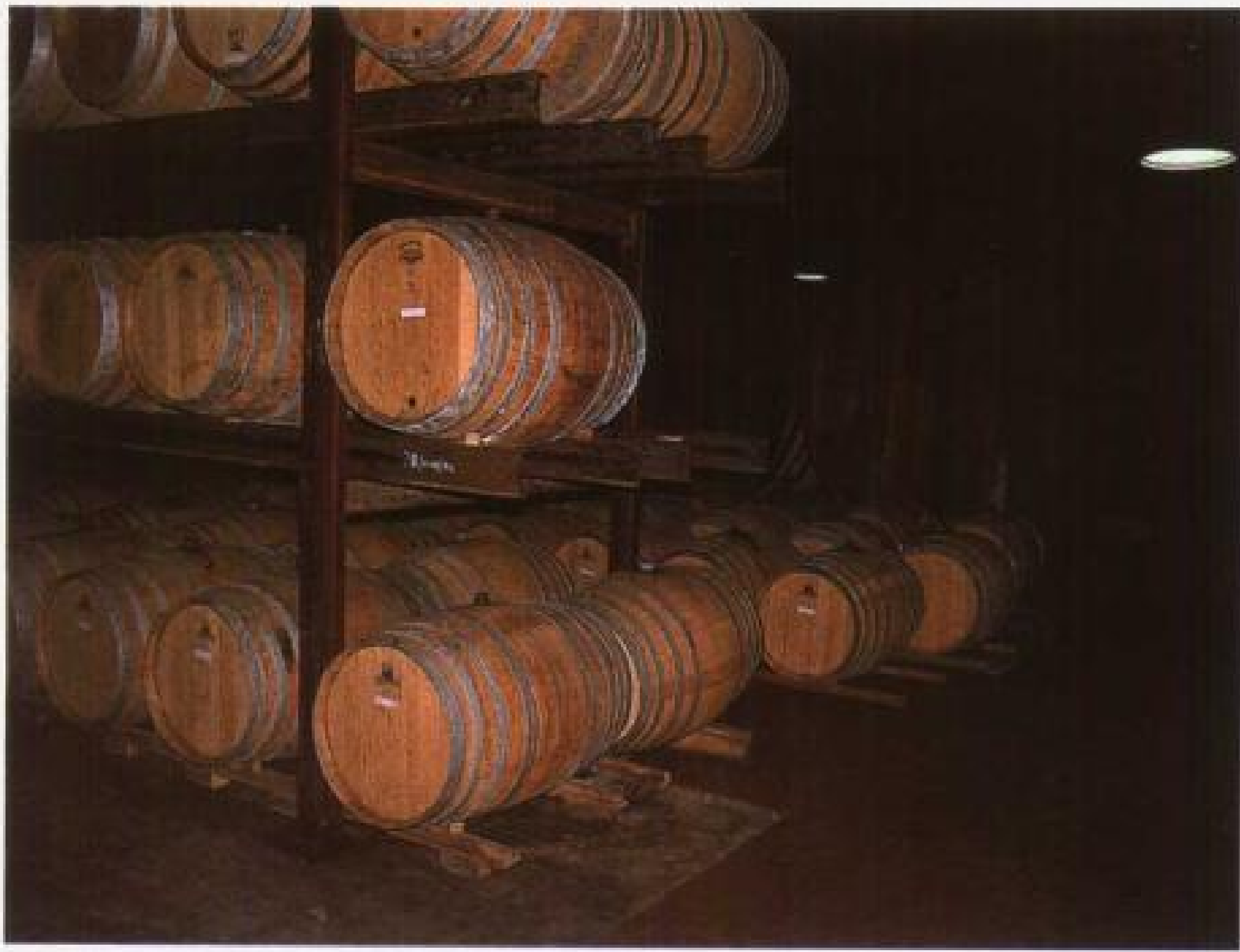
年产：92 000箱

葡萄品种：嘉维用柯特塞，也种很多其他葡萄酿别的酒

推荐年份：1996，但尽量饮用最浅嫩的

当地餐馆：在 Calamandrana 的 Violetta 餐馆



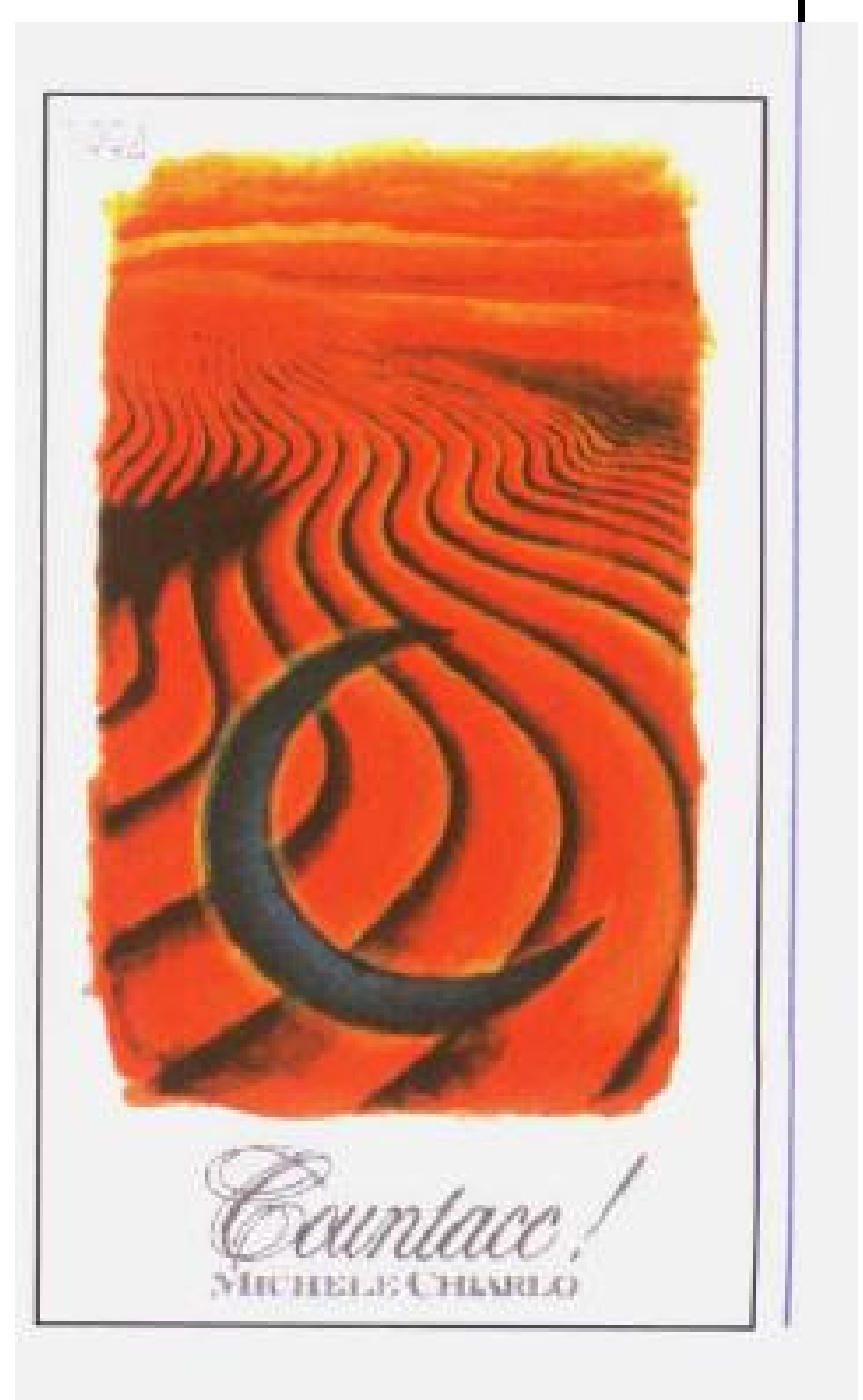


奇亚罗酒阁的藏酿酒桶

代化的酿酒厂，能把产区的柯特塞 (Cortese) 葡萄酿成意大利最好的白葡萄酒之一。

葡萄园在阿尔卑斯山脚下，它们环绕成圆形，因此每一侧都享受到充足的阳光。产区中心地带的最佳场园上种植了酿制巴楼洛酒的聂比奥罗 (Nebbiolo) 葡萄；产区南部，接近利古里安 (Ligurian) 边界的长约15公里、宽约5公里的狭长地带上，柯特塞葡萄备受重视。这种葡萄酿制的轻清葡萄酒，最初是种大量饮用的饮料，满足利古里安海岸度假胜地的游人们的解渴之需，从而流行起来。不久，通过地区高级庄园的努力，该酒的内在品质明显流露出来。到20世纪60及70年代初，它便初具名声。

迈克莱·奇亚罗用的大部分葡萄，及嘉维存酿 (Rovereto Gavi) 葡萄酒的所有葡萄，都是从签约庄主那里购来的。葡萄种植依照非常严格的标准，而不合标准的葡萄都不会采用。施用肥料很慎重，只有当土质分析显示有需要时才用，而除





草剂目前已经完全不用了。嘉维的原产名号监控(DOC)允许葡萄高产，和其他许多优质酒的生产商一样，奇亚罗也在季节中期通过间疏葡萄的办法来让少量葡萄串成熟得更好。许多庄主根据标准时间表来喷药。通过葡萄园中的温度计、雨量计、气压计和湿度计的指示，可以对气象条件进行准确的监测，判断出何时最有可能发生病虫害，仅在农药能最大限度地发挥其效力时才使用它。

酿酒是十分仔细的，据信每一步处理都会从葡萄酒中带走一些东西。因而对于葡萄汁和葡萄酒是越少处理越好。压榨葡萄用的是最轻力的压榨机。制白葡萄酒的葡萄是整串压榨的，免致葡萄衣损坏得太严重。嘉维酒酿制时用低温，但温度只降到17.2℃，因为再低的话就会产生酯类和泡泡糖的味道。自然的柯特塞葡萄不太芳香，所以在其中添加些其他的气味会更好。泵吸、澄清和过滤的程度都是最小的。在装瓶之前要对酒进行无菌过滤，这项操作也是在氮气保护下进行的，以避免酒在滤时被氧化。

所有这些精心操作构成了美妙绝伦的罗维雷托葡萄酒(Rovereto)。它没有博大媚俗的气味，同意大利的许多白葡萄酒一样，它是种雅致的葡萄酒，如果和更博大的酒试一巡，你可能会忽略它。花点精力和时间去发掘它蕴含的更深层的东西是值得的，一点辛勤会换来一些敏妙神秘的芬芳。

试酒点评

1996 ROVERETO GAVI DI GAVI

非常淡的柠檬黄色，有一点亮绿光。闻之具有迷惑而缥缈的芳香。略辛香而带点香子兰味，还有酸橙汁、柠檬皮和欧亚甘草的香味。无甜味而有爽口酸味，中等浓重。留香长而雅致。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

作醒胃酒饮用不错，与新鲜的鱼和简单上碟的海鲜(不要调味汁)搭配也很好。

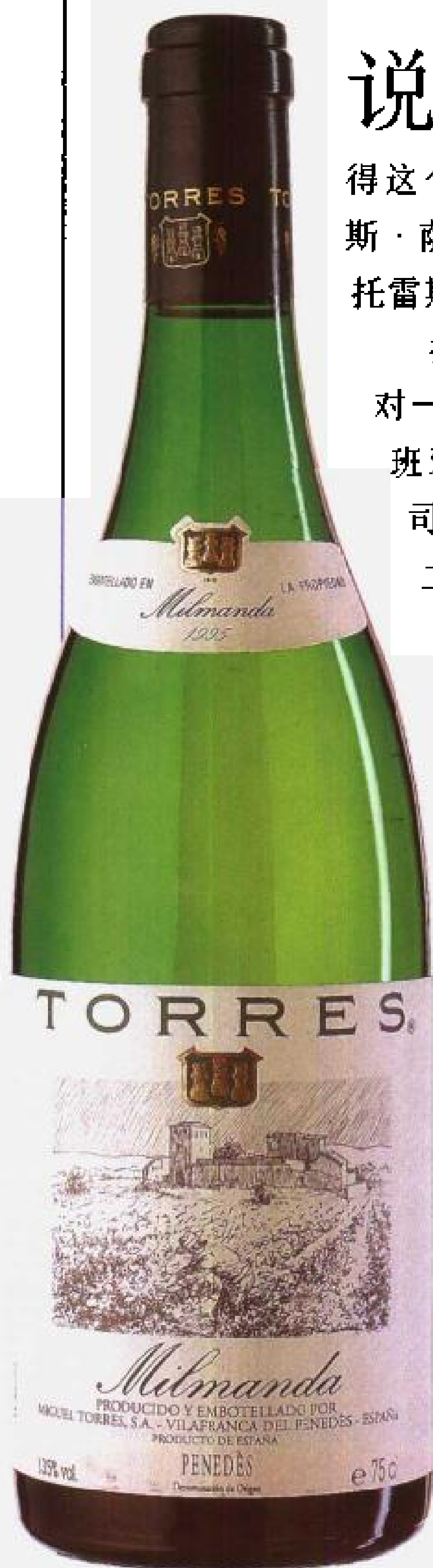


米各尔·托雷斯·萨 (Miguel Torres Sa) 公司

地址：Apartado 13, Vilafranca de Penedés 08720, Barcelona, Spain

电话：(34) 38177401 传真：(34) 38177444

访问：游客中心在工作时间开放：有餐馆



说 到西班牙最有名的改革地区，恐怕得数盘纳德斯 (Penedés) 了。盘纳德斯获得这个名声主要归功于现任米各尔·托雷斯·萨公司的领头人，不知疲倦的米各尔·托雷斯·亨尔 (Miguel Torres Jnr)。

托雷斯公司始建于1870年，资金来源于对一家古巴石油公司成功投资的收益。西班牙内战先后两次几乎毁了它：第一次公司被当地的共和国工人委员会没收，第二次被流弹击中，据说那天葡萄酒在盘纳德斯韦拉弗兰卡 (Vilafranca de Penedes) 的排水沟里流了一整天。

后来重修酒阁，1950年米各尔·托雷斯果断地走了一步：终止桶装销售而坚持全部用瓶装，贴上他自己

资料匣

酿酒师：米各尔·托雷斯

葡萄园面积：共2 570英亩，满足50%需求，用于密尔曼达 (Milmanda) 的葡萄园有25英亩

年产：2 000 000箱

葡萄品种：酿制密尔曼达的是诺同耐，也种植帕拉拉达 (Parallada)，嘉纳察 (Garnacha)，卡里内纳 (Carinena)，添普兰尼诺·卡本妮

推荐年份：1997, 1996



的标签。这在今天是很平常的事，但在50年代西班牙却不平常。米各尔·托雷斯的小儿子米各尔·托雷斯·亨尔1959年决定到法国东部的迪戎市(Dijon)学习酿酒。这可能是公司长远发展的重要关键。他学成回来后，公司发生巨大的变化。一些新的外国葡萄品种，像谐同耐葡萄和白萧伟昂葡萄、卡本妮葡萄和梅洛葡萄开始崭露头角；实验室建立了；装备了具有温度控制装置的不锈钢缸。酿酒原则也有改变。西班牙传统是重视长期藏酿，这会减少果实的香味。托多雷斯引进了提早装瓶的技术，他的观念是定期检

测葡萄酒，一到适合装瓶时就立即装瓶，然后再等待一段时间。这些做法在当时的西班牙都是前所未闻的。

所有这一切可能不太为人所知，但是1979年的法国葡萄酒大赛则不然。当时，米各尔·托雷斯带着他的顶级红葡萄酒——格连柯朗那士黑标签酒(Gran Coronas Black Label) 1970去参赛，同时参赛的包括许多著名的佳酿如Château Latour 1970和Château La Mission Haut-Brion。经过60名专家组成的评审团的评判，托雷斯的酒独占鳌头。从此托雷斯公司便扬名世界，不必求诸广告了。法国的大多数米彻林星级(Michelin-starred)餐馆都至少备有一种托雷斯出产的酒。



密尔曼城堡葡萄园，韦尔特
劳·托雷斯作于1987年

试酒点评

MILMANDA 1995

淡金黄色。闻之有烤面香和烟薰香，叠有甜香与菠萝的香味。无甜味而十分成熟，只在舌尖感到一丝甜味。中至全酒质，中等酸度，口感润滑而质地成熟。

评分：★★

推荐搭配食物：

熏鱼或其他足香鱼肴，如熏鲑鱼和西班牙杂烩饭(paella)。



米兰达葡萄酒 (Miranda Wines) 公司

地址：57 Jondaryan Avenue, PO Box 405, Griffith, New South Wales, Australia 2068

电话：(61) 69624033 电传：(61) 69626944

访问：每日酒阁门前销售

米 米兰达葡萄酒公司是那不勒斯移民到澳洲的佛朗西斯可·米兰达 (Francesco Miranda) 于1938年建立的。当时，佛朗西斯可的兄弟已经定居格里菲忒 (Griffith) 并开始了新的一页。佛朗西斯可〔酒厂称他为波普 (Pop)〕就带着妻子嘉特丽娜 (Gaterina) 去投奔他的兄弟。那时新南威尔士的里伐兰德 (Riverland) 地区还没有被开发。但现在这里已经成为全国最大的水果生产地之一，不仅提供酿酒用的葡萄，而且还出产青柠、坚果、蔬菜和谷物。

波普有三个儿子，都在公司任职，照管葡萄酒生产。公司现在有两处生产园场，一处在新南威尔士，另一处在澳大利亚南部的巴罗刹 (Barossa)。两处每年大约生产150万箱酒，是国内最大的家族葡萄酒生产商。

1991年买下的巴罗刹的罗瓦莱



资料匣

酿酒师：迈克尔·米勒 (Michael Miller)

葡萄园面积：700英亩

年产：150 000箱

葡萄种类：森美戎

推荐年份：1995, 1993



试酒点评

1993 GOLDEN
BOTRYTIS

深橙黄色。闻之有足香蜂蜜和蜂蜡味。带点橙酱及甘辛，构成复合气味。味甜而有匀和酸味，全浓重，度数较低。留香长。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

宜配以清淡的点心，如水果色拉或酥饼，以平衡但不盖过葡萄酒甜味。法国人也可能用肥鹅肝来搭配这种酒。

(Rovalley) 庄园是1919年建立的。这是超级葡萄品种生长的产区。米兰达认为如果他们要继续在质量日益提高的市场中竞争，就必须走这一步。他的浅红罗瓦莱山脉酒 (Rovalley Ridge Grey) 系列赢得很多大奖，其中包括各国觊觎的国际葡萄酒及烈酒类竞赛的奖项，由是名声日隆。

格里菲忒酿酒厂位于新南威尔士的黎伐林纳 (Riverina)。长期以来，它占了澳大利亚全部出口酒量的1/3，被视为大产量地区。产品主要在国内市场上销售，包括澳大利亚的波特酒和雪利酒，那是伊比利亚 (Iberian) 原产的拙劣仿制品。米兰达酒系列在当地很流行，人们戏称为蜘蛛网波特 (Cobweb Port) 和波

普罐 (Pop's Cocks) 等。盒中袋 (bag-in-box) 葡萄酒也是这里重要的产品，需求量很大，就像无处不在的“芭比”。但这产区现在因新款型珍菱森美戎酒而获得声誉。

米兰达黄金珍菱酒 (Miranda Golden Botrytis) 便是其中之一。这款酒至今只出了五个年份。它是在森美戎葡萄中混合了少量的莱茵河地区的雷司令 (Rhine Riesling) 葡萄——真正的德国雷司令葡萄——以增加酸度。





蒙坦那马尔波罗酿酒厂 (Montana Marlborough Winery)

地址：Main Road South, State Highway 1, Riverlands, (PO
Box 331), Blenheim, New Zealand
电话：(64) 35782099 传真：(64) 35780463
访问：商店 周一至周五9:00am~5:00pm；周日11:00am~
4:00pm；观光 周一至周六10:00am~3:00pm，
每时一次；周日须预约

按 国际标准，蒙坦那酿酒厂够大了；相
对于规模小的新西兰酿酒工业，它简
直是巨人。在马尔波罗、奥克兰、吉兹博恩
(Gisborne) 和霍奇士湾 (Hawkes Bay)，蒙坦那
酿酒厂共拥有将近2 500英亩的葡萄园，占了
新西兰全国葡萄园总面积的16%。

蒙坦那酿酒厂是由南斯拉夫达尔马提亚
人伊凡·于奇赫 (Ivan Yukich) 建立的。他
原是市场上的园艺师。斯拉夫移民对新西



资料匣

酿酒师：安迪·弗罗斯特 (Andy Frost) 和
帕特里克·马特曼 (Patrick Maternan)

葡萄园面积：2 500英亩，1 500英亩在马尔波罗

年产：未详

葡萄品种：本葡萄酒用白索伟昂。马尔波罗也种穆勒士尔告·黑品诺·卡本妮索伟昂，其他还种格乌兹特勒民那和梅洛

推荐年份：尽量饮用最浅嫩的

当地餐馆：Rocco's Restaurant
Blenheim, Château Marlborough,
Peppertree Cottage



兰众多的葡萄酒公司的建立功不可没。于奇赫在威特凯拉 (Waitakera) 山地间种植了仅半英亩地，命名蒙坦那葡萄园，是克罗地亚语“大山”的意思。1952年，蒙坦那酿酒厂上市第一批酒。60年代它迅速发展壮大，其间又开发了新的葡萄园，还在吉兹博恩建造了酿酒厂。那时，蒙坦那酿酒厂的装瓶容量已达新西兰全国总产的4倍，所以它稳夺全国酿酒业第一把交椅。



蒙坦那酿酒厂早期的大部分产品是以穆勒-土尔告 (Müller-Thurgau) 为酒底的中等无甜味白葡萄酒“奇异乳” (Kiwi-milch) 酒，与德国的圣母乳 (Liebfraumilch) 酒款型十分相似。70和80年代，蒙坦那酿酒厂的两项决定对整个工业造成了深远的影响。1973年，它第一个在马尔波罗开发葡萄园。1980年，它又第一个在该地区种植白萧伟昂葡萄。马尔波罗生产的萧伟昂葡萄酒目前公认可在世界上扬名了。

蒙坦那酿酒厂此后不断革新。它和酿制香槟的杜兹 (Deutz) 公司联合发展气泡酒的商业投资，以及与波尔多的柯地亚公司提高红葡萄酒质量的措施，都对整个事业有促进作用。

蒙坦那酿酒厂白萧伟昂 (Montana Sauvignon Blanc) 葡萄酒所用的葡萄来自布练咸 (Blenheim) 外的布兰克罗夫特 (Brancroft) 庄园。葡萄被挤破后，汁液会与葡萄衣接触几小时，让葡萄衣下的大部分成分释放到葡萄汁中。接下来是在不锈钢容器中低温发酵——这里不用橡木桶，酿酒师希望葡萄一直保持原汁原味。葡萄酒通常在收获后的

3个月内的浅嫩期装瓶，宜在葡萄年的1至2年内饮用。

试酒点评

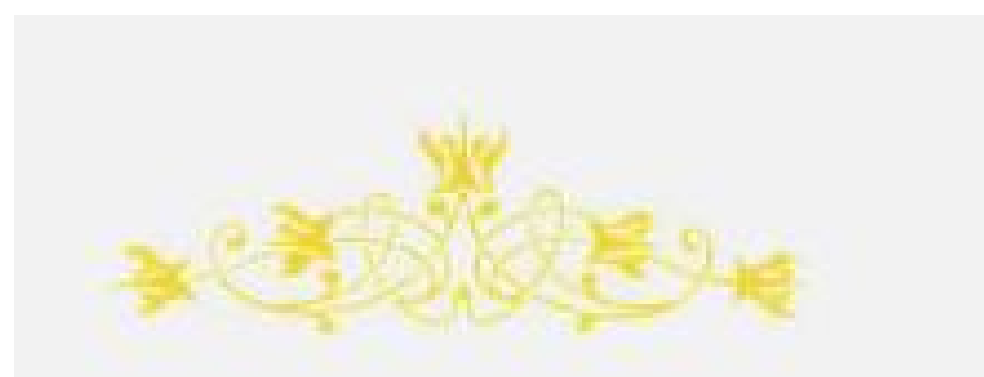
MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC 1996

淡柠檬黄色，玻璃杯底有少许不活跃的气泡。闻之有醋栗、接骨木花 (elderflower) 及绿灯笼椒的异香。微甜，爽口纯净酸味，中等酒质。留香长。

评分：★

推荐搭配食物：

不错的醒胃酒。与不太辣的香辛泰国菜、中国菜搭配会很好。



新西兰鸚鵡螺庄园 (Nautilus Estate New Zealand)

地址：Blicks Road, Renwick, Marlborough, New Zealand
电话：(64) 93661356 传真：(64) 93661357 (奥克兰办公室)
访问：夏季10:00am~5:00pm；冬季10:30am~4:30pm

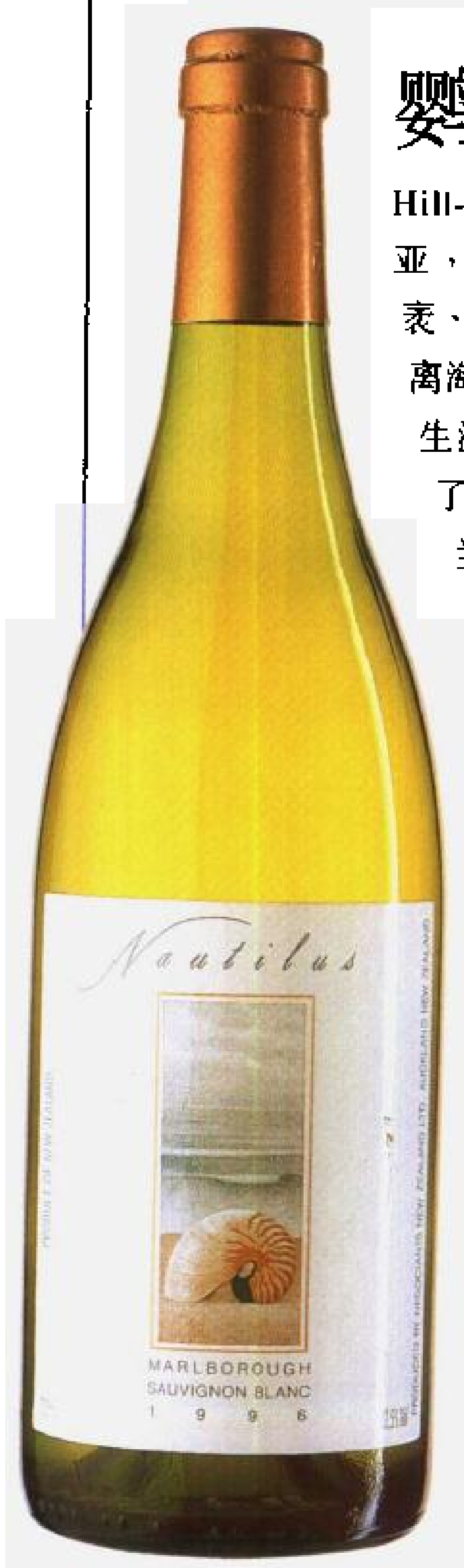
鸚鵡 螺庄园建立于20世纪80年代中期。当时，罗伯特·希尔·史密斯 (Robert Hill-Smith) 想从新西兰进口葡萄酒到澳大利亚，需要一个商标。新西兰与澳大利亚广袤、干燥的大陆相反，由小岛屿组成，各地离海都不远。鸚鵡螺商标的构思便源自海上生活，巴里·塔克 (Barrie Tucker) 为它创作了粉红色贝壳设计，现在这已经成为新西兰葡萄酒最知名的标志之一。

第一批白萧伟昂葡萄酒是1985葡萄年的，1986年出口。3年后，系列中加入了谐同耐酒。不久，卡本妮萧伟昂／梅洛和黑品诺／谐同耐气泡酒也名列其中。

公司酿酒所需的葡萄中只有10%

资料匣

酿酒师：马特·哈洛普 (Matt Harrop)
葡萄园面积：35英亩，满足10%需要
年产：20 000箱
葡萄品种：白萧伟昂，谐同耐，卡本妮萧伟昂，梅洛，黑品诺／谐同耐(气泡酒)，多用于品种酒
推荐年份：1997, 1996, 1994, 1991





来自它马尔波罗最西端淮劳 (Wairau) 谷35英亩的葡萄园。其余大量的葡萄则购自当地的签约庄主。葡萄用机械收割，多在夜间，夜间的低温可保持葡萄的新鲜。

谐同耐葡萄在法国橡木酒桶中发酵，酒桶有用过一次、两次或三次的。发酵完则在橡木桶藏酿，但不用新桶，借以添加复合性又避免染上过分橡木味。

白萧伟昂葡萄处理方法与谐同耐葡萄不同。葡萄挤破而轻力压榨后，先澄清，再与人工酵母共同培养。选择的人工酵母菌株是要能激发葡萄芳香特质，释出更多到玻璃杯中的。

发酵过程都在不锈钢桶中进行，时间长而且温度很

低。葡萄汁冷却到尽可能低的8~13℃，以保持新鲜的醋栗和鸡蛋果的特点。发酵在低温下进行四个星期。因不会发生苹果乳酸发酵，葡萄酒便蕴含葡萄原有自然酸味。

试酒点评

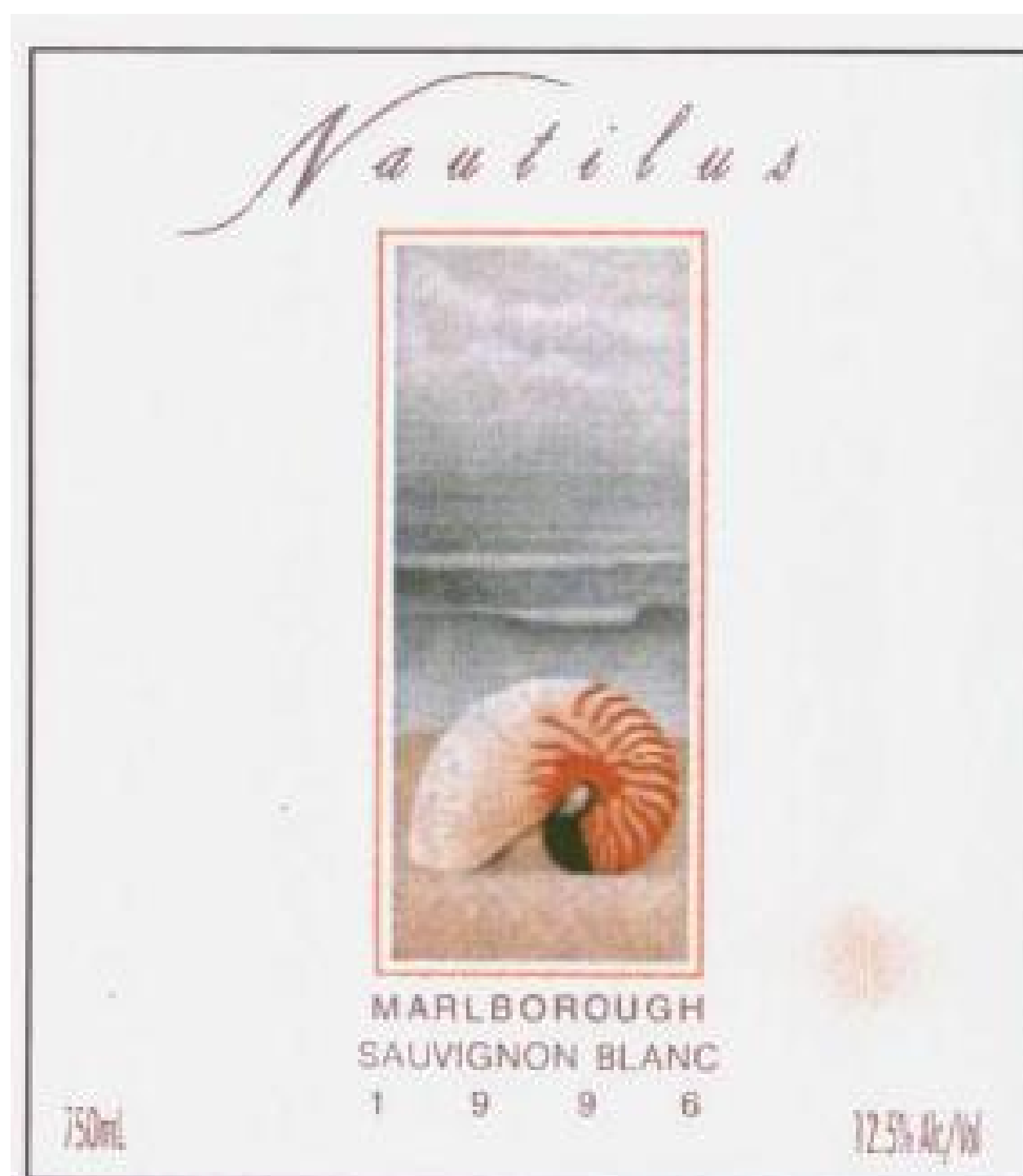
**MARLBOROUGH
SAUVIGNON BLANC
1996**

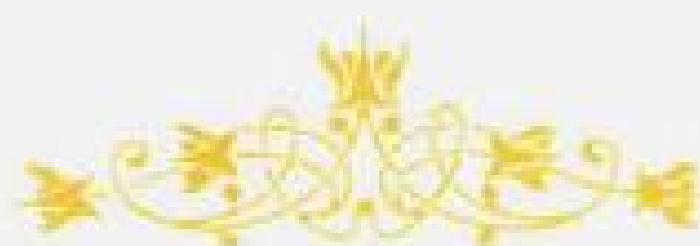
颜色很淡，近于水白色。有中浓郁芳香醋栗气味，带点青草和少许西番莲果实的气息。无甜味，酸味爽口，中度果味，口感中果味强于青草味。终感优雅、纯净而长。

评分：★★

推荐搭配食物：

任何贝壳类海产(难道是标签的效果吗)·伴清淡酱汁的贻贝类极妙。





彭福尔德葡萄酒有限公司(Penfolds Wines Limited)

地址：78 Penfold Road, Magill, South Australia 5072, Australia

电话：(61) 3015569 传真：(61) 3015562

访问：10:30am~4:30pm · 导游每小时一次



彭福尔德酿酒公司是由克里斯托弗·罗森彭福尔德(Christopher Rawson Penfold)建立的，他1811年生于英国萨塞斯，在伦敦和布赖顿学医行医。1844年他移民澳大利亚，居于阿得雷德市外山脚下的马吉尔(Magill)。在此之前，他曾称他们自己的小屋为“田庄”(Grange)，这个名字后来成为葡萄酒世界的一个不朽的名字而载入史册。

彭福尔德医生坚信葡萄酒的医疗效果。于是他在自家房屋附近开辟了一个葡萄园，结果非常成功，不久，卖酒就成为他们家庭收入的主要来源。他一直这么做下去，后来就建立了澳大利亚四大葡萄酒公司之一。

直到20世纪70年代，澳大利亚最成功的酒都一直是强化葡萄酒，主要

资料匣

酿酒师：约翰·杜瓦尔(John Duval)

葡萄园面积：14 820英亩，都给南方公司

年产：未详

葡萄品种：诺同耐，还有10%的白萧伟昂

推荐年份：目前只有1994年份酒面市

当地餐馆：Magill Estate Restaurant(五星级)



模仿波特酒和雪利酒。以致于多年来，彭福尔德的酿酒师——富有传奇性的马克斯·舒伯特(Max Schubert, 1915-1994)一直对他隐蔽酿制的非强化酒的产量、不让他的老板知道。舒伯特在马吉尔庄园酒厂生产的是由席拉思葡萄酿的餐桌红葡萄酒，仿自他在欧洲旅行时尝过的一种波尔多名酒。从管理阶层看，这是浪费时间，珍贵葡萄原应用来酿制波特酒。但它终究出头了，田庄哈密塔日(Grange Hermitage)酒——现在简称为田庄，无疑是南半球最好的红葡萄酒。

田庄葡萄酒的标签通常是 Bin 94，当彭福尔德决定推出白葡萄酒作为田庄姊妹酒时，便称它为合璧94a(Bin 94a)酒。1995葡萄年的第一个商业版本称雅塔尔纳(Yattarna)酒，土话意为“渐少”。

真正的澳大利亚款型，来源不限于一个葡萄园。这违背

欧洲的葡萄酒立法委员们信奉的信条，但葡萄酒的质量肯定是他们所喜欢的。合璧94a酒的葡萄园场选在较冷的地区。1994葡萄年用的是阿得雷德山葡萄园、艾登谷(Eden Valley)葡萄园、图姆巴伦巴(Tumbarunba)葡萄园和马西登(Macedon)葡萄园的葡萄，但不保证以后同一葡萄园仍以同样比例提供葡萄。这种葡萄酒还在酒桶里就得予以筛选。所有的酒都在新的或用过一次的法国橡木桶中发酵，较大的酒桶也使用。发酵后，葡萄酒连酵母渣一同浸泡将近10个月才装瓶。其中九成会发生苹果乳酸发酵，让成酒添加复合性。经长期藏酿到1998年2月才上市。

试酒点评

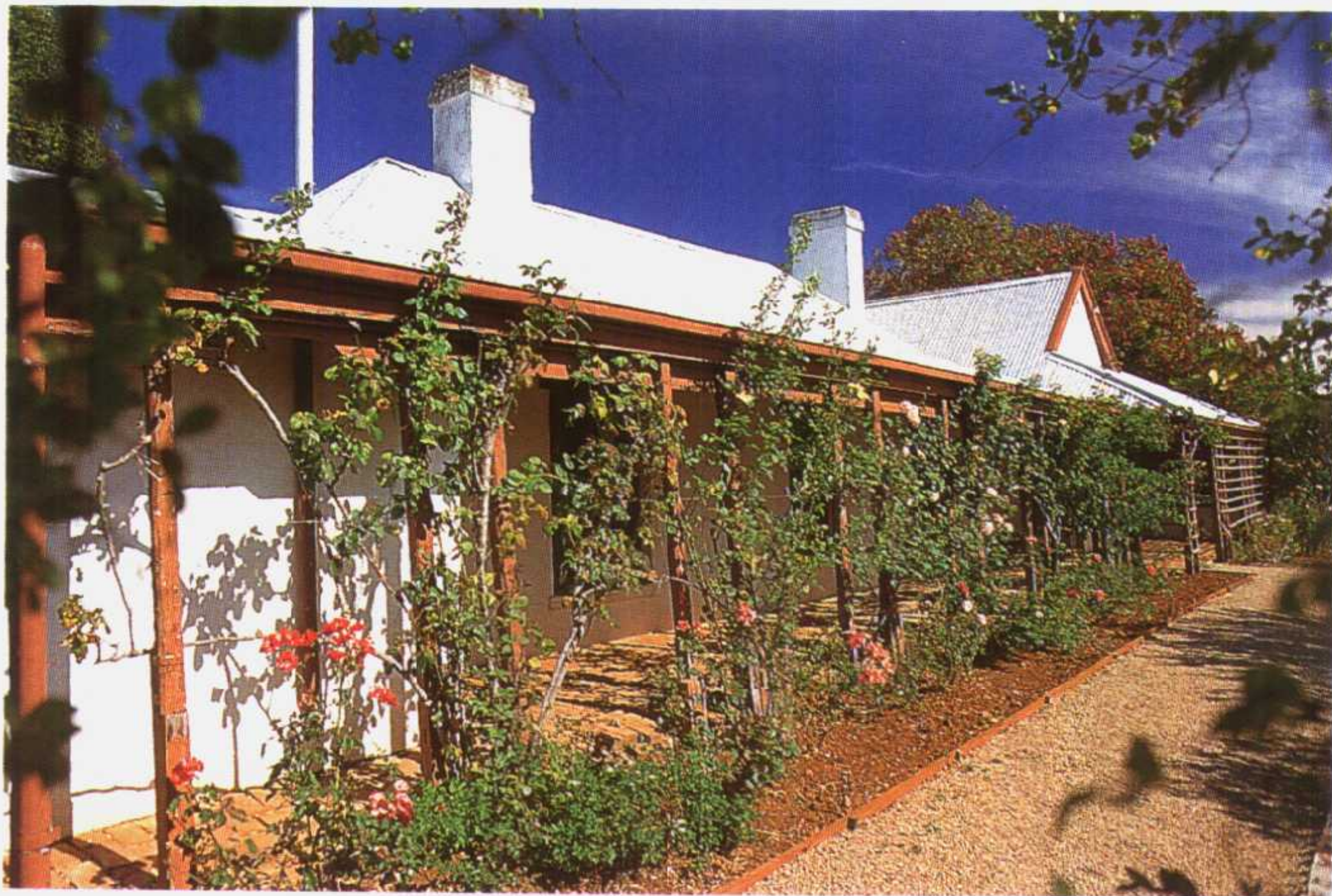
RESERVE BIN 94A CHARDONNAY 1994

中等金黄色，是温暖气候中的谐同耐所具有的亮黄色。闻之具有十足的橡香，有坚果香与橡木辛香而没有烟熏味。橡香之下是由番木瓜、芒果、酸橙和香瓜混合而成的热带果香。有一些苹果乳酸发酵得到黄油气味。无甜味而十分足香。全酒质，带有橡木发酵的单宁味。留香十分长。可以现在饮用，但留看其藏酿发展也不失其趣。

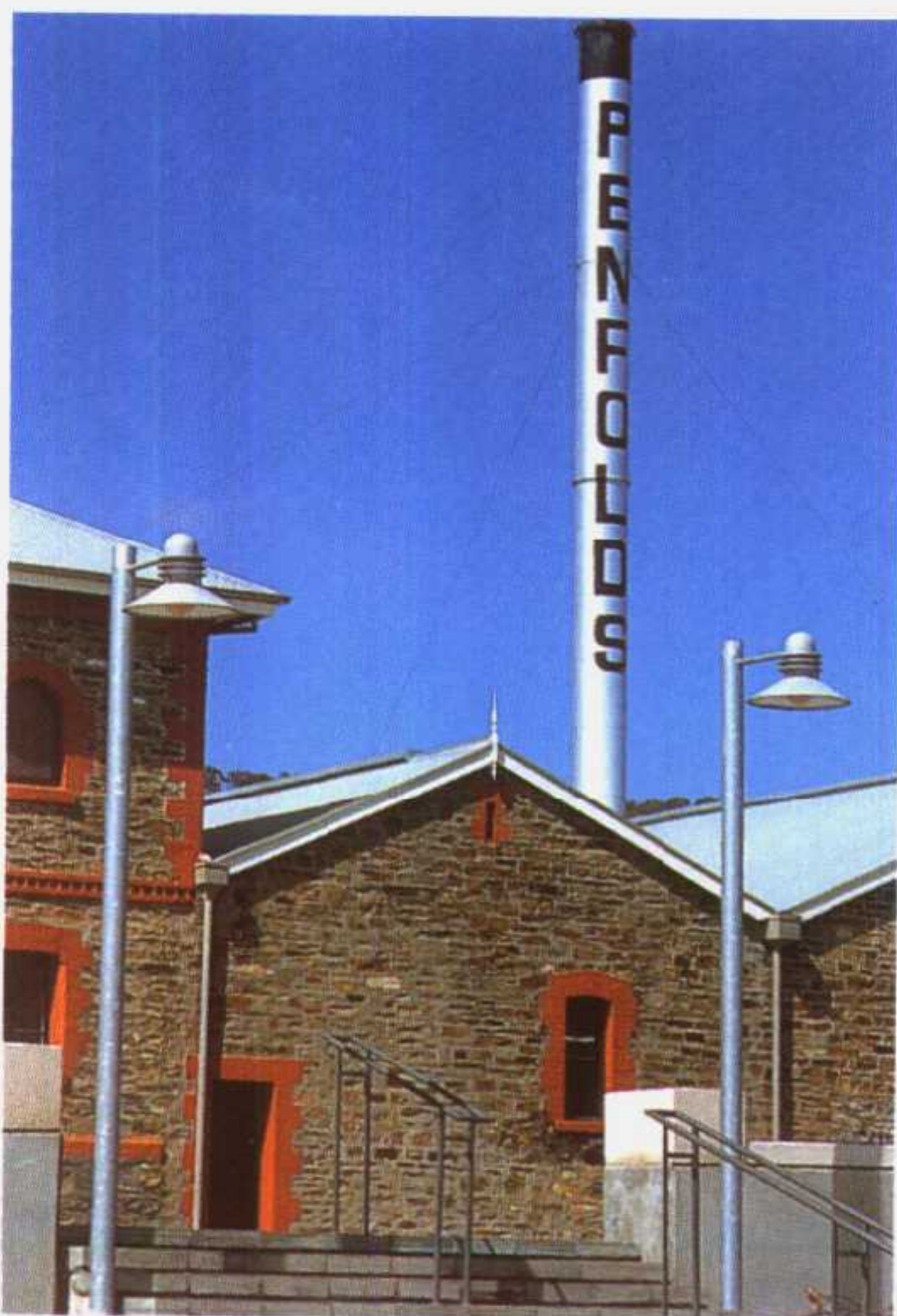
评分：★★★★

推荐搭配食物：

可配以焯鲑鱼伴莳萝黄油酱汁。



田庄原先的房子



彭福德现代化酿酒厂





彼塔隆马有限公司 (Petaluma Ltd)

地址：Spring Gully Road Piccadilly, South Australia PO Box
33a, Crafers SA 5152

电话：(61) 83394122 传真：(61) 83395253

访问：须预约



每 一个葡萄酒国度，都有一两位走在时代前头，为其他公司所效仿的人物。彼塔隆马的布里安·克罗斯塔 (Brian Croster) 就是这样的一位领头人。他人缘好而资历深，是位支持技术管理的专家论者。他探求的是葡萄酒有关的一切讯息，他可能是澳洲最能干的“土地专家”，常去寻找最佳园场。

有些葡萄用葡萄园的名称，另一些酒则另创牌子。彼塔隆马就是布里安·克罗斯塔的品牌。他在戴维斯的加利福尼亚大学修完葡萄酿酒学之后，回到澳大利亚为哈地斯 (Hardy's) 公司工作。1978年，他与另一位现代澳大利亚酒业有名的人物东尼·约旦 (Tony Jordan) 一起，建立了葡萄酒顾问公司“酿酒技术 (Oenotech)”。据称澳大利亚所有成功的酿酒厂，都曾在某一时期接受过他们的服务。克罗斯塔此时已有了彼塔隆马公司的构想。

资料匣

酿酒师：布里安·克罗斯特

葡萄园面积：600英亩

年产：10 000箱

葡萄品种：诺同耐·卡本妮萧伟昂·雷司令·梅洛

推荐年份：1995, 1992



彼塔隆马公司的葡萄园分布在三个地区：克莱尔 (Clare)、库内瓦拉 (Cononawarra) 和阿得雷德山。酿酒厂在阿得雷德山的皮卡迪里



(Piccadilly)。它们都符合澳洲标准，够寒凉以生产具有优雅芳香和自然酸度的葡萄。谐同耐酒一度是克雷尔葡萄园和皮卡迪里葡萄园的葡萄的混合酒。此前是库

内瓦拉葡萄园和较

温暖气候的考拉葡萄园 (Cowra) 的葡萄混合的，现在它已经完全用皮卡迪里葡萄园的葡萄来酿制了。这种葡萄酒具清晰果味和酒质，而且精致，芳香而优雅。这种酒的葡萄来自六个葡萄园，每一个都给它增添特性和组成元素。

彼塔隆马公司的谐同耐酒不像很多其他酒那样在葡萄年当即酿制。为了让它获得应有的注意，有时发酵会推迟几个月。葡萄采摘后立即进行挤破和压榨，在0℃下澄清，然后排入冷冻的干净大桶，直到布里安处理为止。

发酵是在沃斯加斯 (Vosgas) 橡木新酒桶 (273升的大桶) 中进行。1996年份酒在酿制温度比平均要低，以利苹果乳酸发酵。装瓶前在橡木桶里与酵母渣同藏酿9个月。

试酒点评

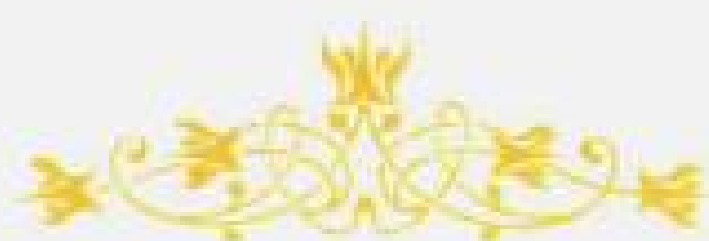
1996 PICCADILLY VALLEY CHARDONNAY

中至深金黄色。摇转玻璃杯时，明显看到滴液从杯侧淌下。有浓郁香子兰香味，混杂黄油、奶油及淡淡的丁香气味。有熟透的洛查(rocha)梨与香瓜的醇香，亦有清爽水果如榲桲或很幼嫩的青苹果的特征。无甜味，但因成熟而觉微甜，甜橡木味而带匀和得很好的酸味。全酒质，凝缩，其优雅感为博大前卫的谐同耐酒所缺乏。够耐心的话，它可以存放5年左右。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

好酒需配佳肴。它适于搭配龙虾或鲑鱼或其他足香的海鲜；也可以搭配野鸭或其他野禽。



皮尔登·曼诺尔葡萄园 (Pilton Manor Vineyard)

地址：Pilton, Shepton Mallet, Somerset, BA4 4BE, UK

电话：(44) 1749890325 传真：(44) 1749890262

访问：6至9月 11:00am~5:00pm · 余外预约

皮尔登·曼诺尔葡萄园是现代英国葡萄栽培复兴时代首批创立的葡萄园。尽管证据不足，许多评论家都认为葡萄种植是随罗马人西来而进入英国的。可以肯定的是，葡萄种植和酿酒在中世纪已经发生。在亨利八世(1491~1547)时，英国已经建了很多葡萄园，大都由英国宗教团体建立——因为至少举行祭礼时便要用到葡萄酒。但修道院解散、圣公会成立后，这些葡萄园就废弃不用，而且葡萄种植实际上停止直到20世纪50年代。只是汉普顿王宫廷的御用葡萄除外。

皮尔登·曼诺尔葡萄园建于1966年。不过有记载说这里在1189年曾建有一个葡萄园，是由格拉斯顿布利(Glastonbury)修道院院长修建的，当时他在皮尔登有一个避暑行宫。

资料匣

酿酒师(及所有者)：吉姆·道灵(Jim Dowling)

葡萄园面积：10英亩

年产：1600箱

葡萄品种：胡克塞雷比(Huxelrebe)·白谢瓦尔(Seyval Blanc)·白胡斯(Bacchus)·雷昌斯坦纳(Reichensteiner)·黑品诺

推荐年份：1994, 1993, 1990, 1989

当地餐馆：Shepton Mallet的Blostins



当地传说耶稣 (Jesus) 小时候曾被阿里马西斯 (Arimathea) 的约瑟夫 (Joseph) 带到这里来——如在警世的“耶路撒冷”赞美诗中所记的，因此当地的历史可上溯到很远。基督第一个记录下来的奇迹，就是把水变成了酒。但许多人认为，英国能将葡萄种到成熟，已经算是奇迹了，遑论酿成上佳葡萄酒了。按照国际标准，这个葡萄园很小，只有10英亩。土质是在石灰石上的一层粘土和灰土，西南方是斜坡，可以得到充足的日照并让霜排走，英国春天的霜是个严重的问题。这里采用的是法国的居约系统 (Guyot system)，葡萄藤引枝而成顶篷状，这样可保证空气的充分流通，使植物病菌在萨莫塞特郡 (Somerset) 温暖的气候中无法生存。

葡萄园葡萄种类多样，如胡克塞雷比 (Huxelrebe) 葡萄、白胡斯 (Bacchus) 葡萄和雷昌斯坦纳 (Reichensteiner) 葡萄，大多是德国特殊的潮湿、寒凉气候培育出来的杂交品种。黑品诺葡萄用来酿制气泡酒——皮尔登·曼诺尔是最早用英国传统方法酿造气泡酒的。杂交品种白谢瓦尔 (Seyval Blanc) 葡萄是广泛种植五个品种之一。虽然欧盟的官员们不太支持它，但它却很受英国生产商的欢迎。

在英国，珍葵出现比其他地方更不可靠。韦斯特霍姆晚收 (Westholme Late Harvest) 葡萄并非每个年份都有，只在胡克塞雷比葡萄有珍葵时才酿造。珍葵酒一定要人工采摘，然后是榨汁和长时间的缓慢发酵。选择一种异香的葡萄品种，珍葵会给该葡萄酒以不寻常的芳香品质。

试酒点评

1992 WESTHOLME LAE HARVEST

抛光铜般的色泽，在杯子侧边细细淌下。有很浓郁的橙皮、蜂蜜及杏混和的香气——成熟的甘香。这是刚开始成熟的表现。味甜，与酸味及充盈于口腔的香味匀和得好。终感长，纯净而不腻。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

口味清淡的点心，不宜过甜，否则会使葡萄无甜味；与蛋奶酥 (souffle) 搭配也不错。



罗伯特·蒙大维酿酒公司 (Robert Mondavi Winery)

地址：(Visting) 7801 St Helena Highway, Oakville CA 94562, USA

(Mailing) PO Box 106, Oakville CA 94562, USA

电话：(1) 707 259 9463

访问：一周7天(电话预约)

在 提高加利福尼亚葡萄酒质量乃至形象方面，可能没有谁做得比罗伯特·蒙大维更多了。罗伯特的父亲加洛斯 (Gallos) 是来自意大利东部马尔刻的移民。在意大利禁种期间，他在加利福尼亚种植葡萄，运回意大利给家乡的酿酒师。禁令解除后，蒙大维一家离开了气候炎热的中央谷 (Central valley)，来到了气候寒凉得多的纳帕谷 (Napa valley)。到今天，蒙大维在那里已注入大量投资。蒙大维搬迁后，摆脱了当时非常流行的大量生产强化甜酒的路向，转而经营有潜力酿造优质轻清

资料匣

酿酒师：蒂姆·蒙大维

葡萄园面积：纳帕有1 500英亩，也购买葡萄

年产：橡村400 000箱，海岸700 000箱，

伍德布里奇 (Woodbridge) 5 000 000

箱，拜伦 (Byron) 52 000箱

葡萄品种：本酒用诸同耐，也有白萧伟

昂，森美戎，黑品诺，辛藩地尔

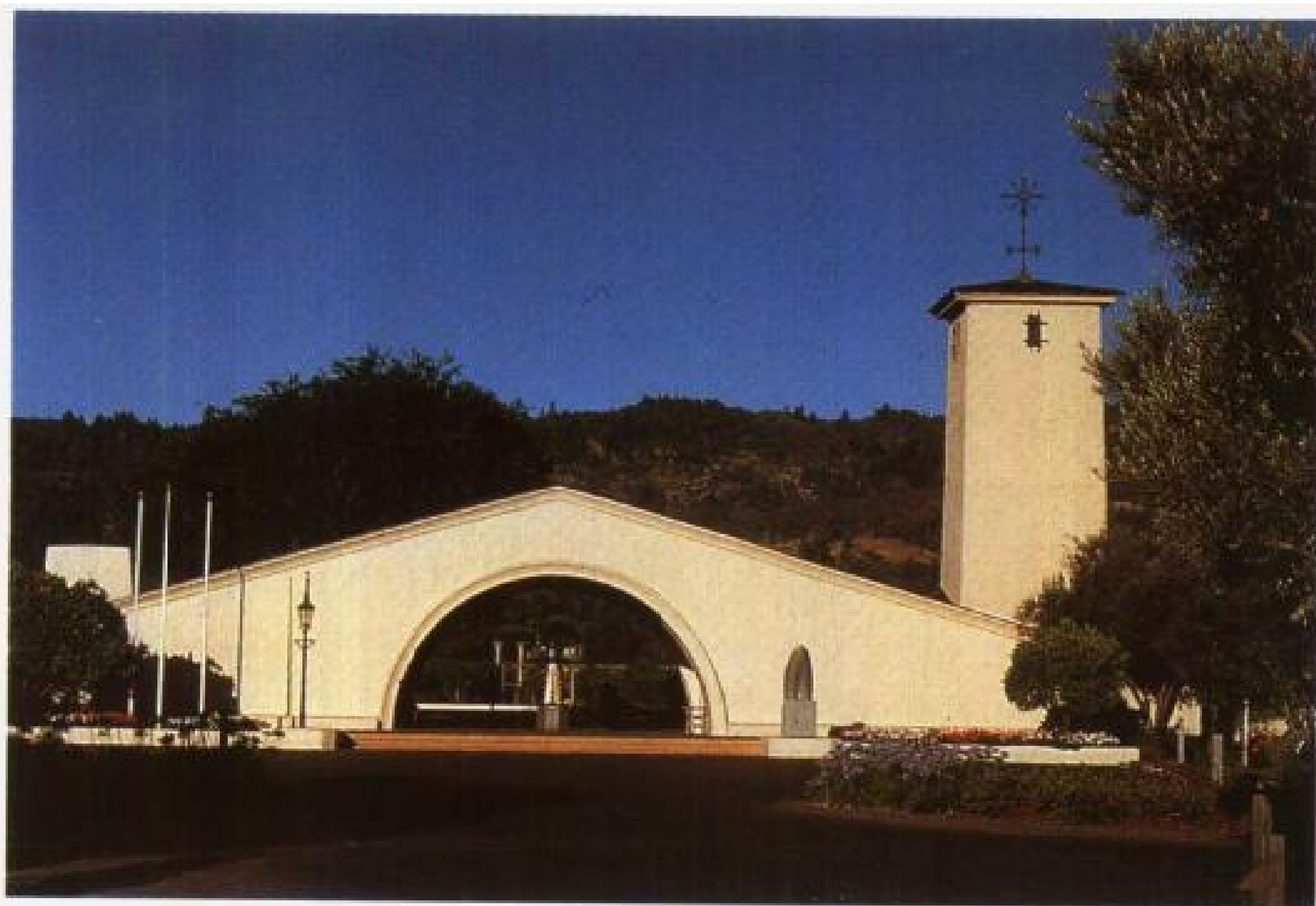
(Zinfandel)，都用于品种酒

推荐年份：“诸同耐保存酒”1995, 1994

当地餐馆：公司自己有餐馆，本处推荐橡

村Mustards



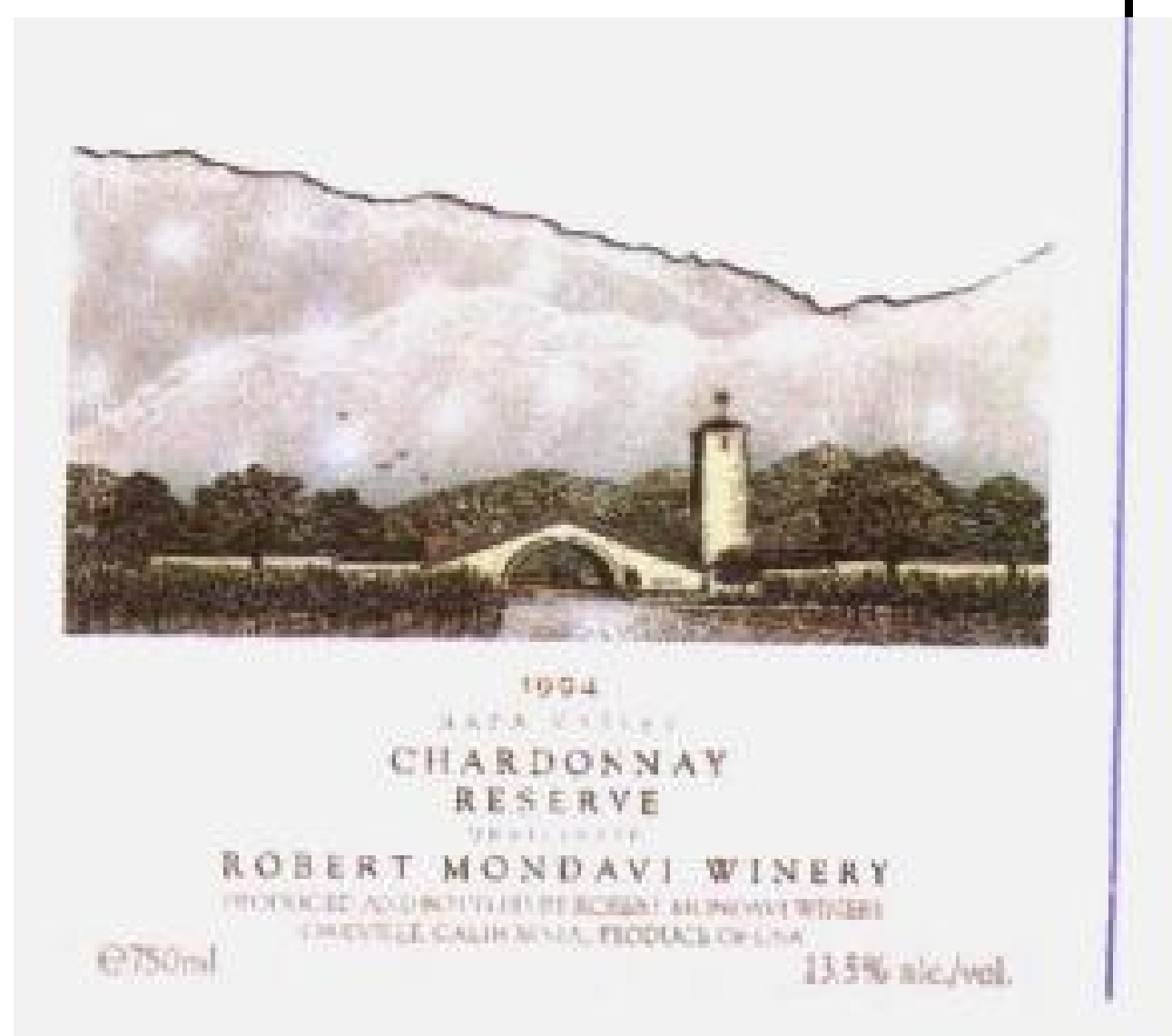


蒙大维酿酒公司的厂房是纳帕谷最著名的地方标志

葡萄酒的葡萄园，这一改变后来证明对公司的发展起到决定性作用。

1959年，罗伯特在父亲去世后，离开了家族公司而创立了自己的公司。他的西班牙式的地方标志的酿酒厂矗立在橡村 (Oakville) 附近圣海伦娜高速公路旁，建立于1966年。他的公司从成立时起，就一直是加利福尼亚酿酒业的开路先锋。20世纪70年代，蒙大维对橡木桶的试验改变了加利福尼亚甚至整个新世界对橡木桶的态度。研究一直开展，目前进行的项目是酵母菌株、高低密植及自然耕作法。

蒙大维公司生产多种不同价位的葡萄酒。基本系列稳定，只是平淡无奇，工艺好但缺乏深度。顶级品种就确实具备世界上其他地方葡萄酒的优点。存酿 (Reserve) 葡萄酒系列包括其他地方生产的一些优质酒。他追求品质的证据之一是与波尔多的慕顿·罗施尔德庄园 (Château Mouton Rothschild) 的罗施尔德合作投资。在世界上首批类





似的投资中，蒙大维作为最好的红葡萄酒制造商走在欧洲的前列。

酿制谐同耐存酿 (Reserve Chardonnay) 葡萄酒系列的谐同耐葡萄选自不同的葡萄产地。每一个高级葡萄园都在最合适的时候收获，单独进行发酵和藏酿，然后才进行选择。葡萄只从最好的园场和最好的枝头上采摘是葡萄园规模效应带来的好处。1994年份葡萄酒，就有86%的葡萄来自纳帕南部的坎尼罗 (Carneros) 地区，其余的则来自圣玛利亚 (Santa Maria) 葡萄园。这两个地区因海洋影响而比较凉爽，有利于葡萄养成丰浓果味特质。

葡萄经人工采摘，整串压榨以保留最大的果实特质，然后在法国橡木桶中发酵。苹果乳酸发酵加上木桶藏酿的时间长达一年多，配合酒渣搅拌，给葡萄酒添加组成和复合性。

试酒点评

1994 NAPA VALLEY CHARDONNAY RESERVE

中等色调亮黄色泽。初段是辛辣橡香如信步于锯木厂，但深层有热黄油、丁香、香子兰及醇和秋果如苹果及香梨的香气。入口足香而华美，无甜味。全酒质，度数不低，和酸味匀和好。留香很长。只要一口就可知道它是很好的。现在饮用很妙，但仍值得藏酿。

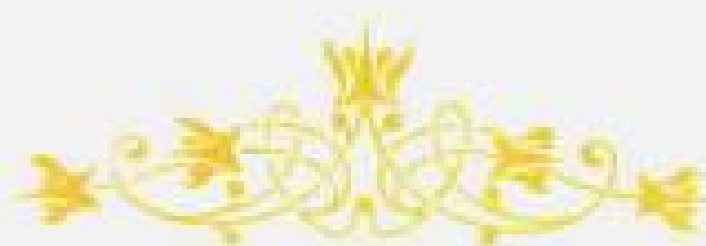
评分：★★★★

推荐搭配食物：

适宜配足香菜肴：烤鱼或烤鸡，尤其是伴以调味汁的。或搭配熏鱼或香肠。



罗伯特·蒙大维



罗丝芒特庄园有限公司 (Rosemount Estates Limited)

地址：Hunter Valley, New South Wales, Australia

电话：(61) 299022100

访问：须预约

20世纪60年代购买位于上猎人谷的庄园的鲍勃·奥特雷 (Bob Oatley)，曾是非常成功的咖啡和可可园主。他购买庄园原是为放牧牛马。但当酿酒开始风行，下猎人谷出现葡萄园的时候，他也种了一些葡萄。1973年他制造了第一批酒，第一个商业年份酒是1975年。这个特勒民那 (Traminer) 葡萄品种的成功带给世人以惊喜。

看到谐同耐葡萄在加利福尼亚获得了成功，鲍勃迅速收购了彭福尔德 (Penfold) 出售的怀邦 (Wybong) 的谐同耐葡萄园。和庄园在一起的还有个现代化酿酒厂，这正是罗丝芒特大展身手所需要的。不久，罗丝芒特又得以从丹咸 (Denham) 庄园购得罗克斯堡 (Roxburgh) 庄园。20世纪70年代后期竟然没有人对谐同耐葡萄感兴趣，今天说起来真让人难



资料匣

酿酒师：菲利普·萧 (Philip Shaw)

葡萄园面积：新南威尔士和南澳大利亚有
2 000多英亩

年产：6 000箱

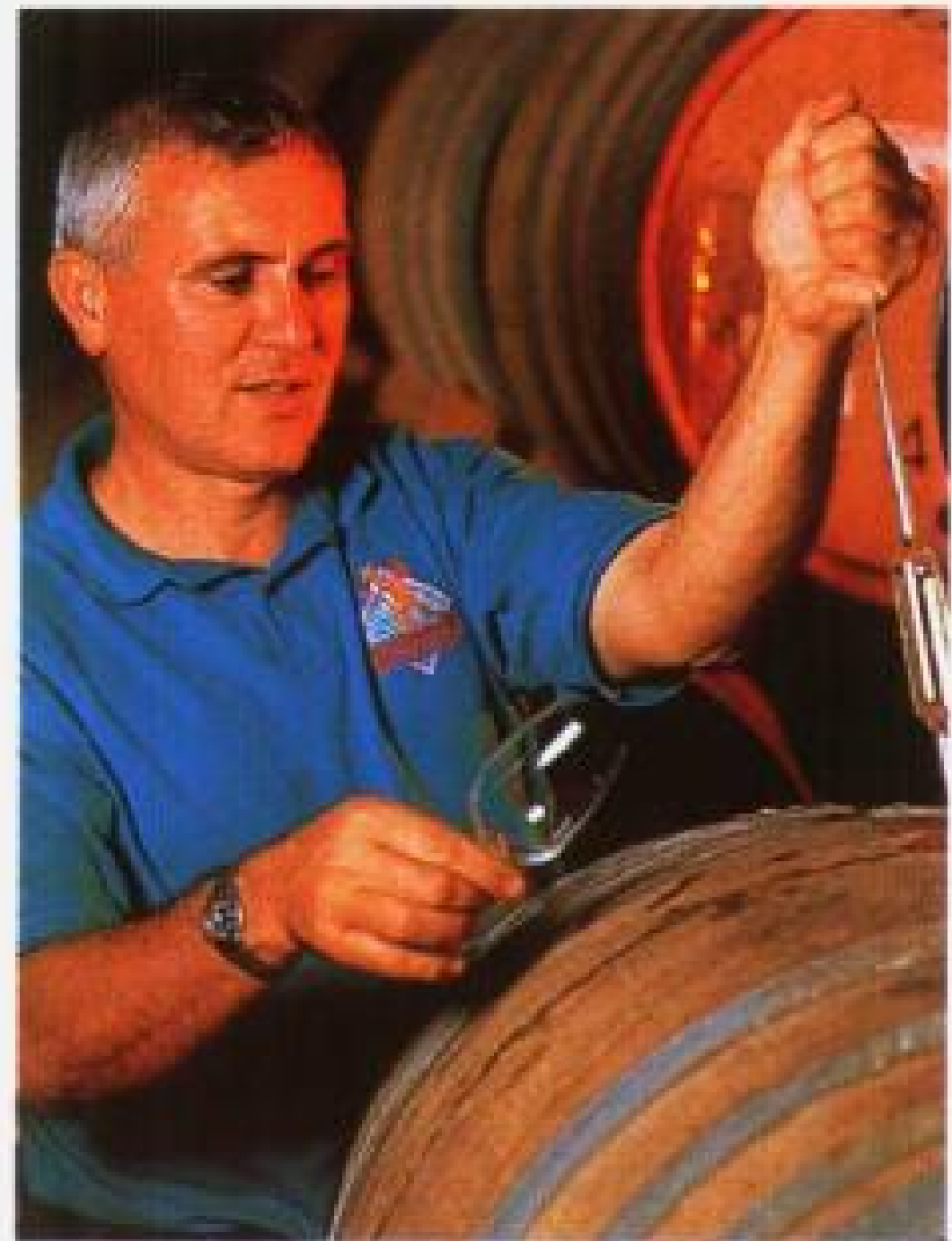
葡萄品种：谐同耐·卡本妮萧伟昂·梅洛·席拉思·森美戎·白萧伟昂·大都用于品种酒

推荐年份：1995, 1994, 1993



以置信。鲍勃·奥特雷和当时的总经理克里斯·韩可克(Chris Hancock)却认为谐同耐葡萄一定前景光明。罗丝芒特打算通过在葡萄树立声誉而使自己在市场竞争中占先手。

罗丝芒特采用这两个葡萄园的葡萄于1980年酿造了自己的首批展览存酿葡萄酒(Show Reserve)。如同其名所示,它在澳大利亚巡回展出中获得了成功,在全国和全球大赛中都



菲利普·萧

获得了金奖。

谐同耐展览存酿葡萄酒(Show Reserve Chardonnay)不是单品种园葡萄酒,而是在每一年份在酒厂藏酿最佳的酒桶中选择,并以最适合的比例混合制成的以此取得很好的匀和特征。

1995年份的谐同耐展览存酿葡萄酒采用的是罗克斯堡和巨人湾(Giant's Creek)两地的葡萄。并非所有的酒都按同一方法酿制的。巨人湾的葡萄的处理就比较轻柔,部分挤破,部分整串压榨;罗克斯堡葡萄则用较重的压榨,以取得最浓重的葡萄原味。发酵所用的酒桶半是法国阿里耶橡木,半是美国橡木。酒桶发酵后是11个月的藏酿。也采取苹果乳酸发酵的措施。

试酒点评

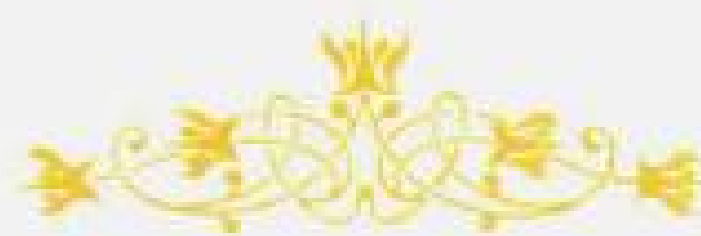
SHOW RESERVE 1995 CHARDONNAY

中至深柠檬黄,晶莹透亮。闻起来有的桃和杏的成熟异香,但仍为橡木香所盖。味道十分出众,是博大足香的成熟果味及匀和好的酸味。橡木与酒渣味增添复合及质地。多数酒可浅嫩饮用,但确实需要藏酿以达到品质的顶点。

评分:★★★

推荐搭配食物:

足香的食物,不太辣的亚洲食物如烤鸡或烧鱼。



皇家托刻伊葡萄酒公司 (The Royal Tokaji Wine Company Kft)

地址：Rakoczi 35, H-3909, Mad, Hungary
电话：(36) 47348011 传真：(36) 47348359
访问：须预约



没有什么酒像托刻伊酒那样自称为“王者之酒”了，18世纪当托刻伊酒被引入法国宫廷时，路易十四曾这样赞誉它。后来，哈普斯堡(Hapsburgs)把它引入俄罗斯，沙皇也对其颇有好感。

这个产区宣称是第一批划定的质量控制区，与波特的生产商同持此声明；它还宣称是它首先发现蚕真菌病的有益的形式——比德国最早的记录还要早一个多世纪。

1989年，大部分的葡萄园还属于私人庄主所有。不过每个都相当小，酿酒仍须集中进行。原来的国家葡萄酒托拉斯(State Wien Trust)分裂成了7个企业，其中之一仍属国家所有，另外6个变成私营的了。

第一个私人公司就是皇家托刻伊葡萄酒公司。最初它是外国投资者支持的63个庄主的合作社。1993年它被英国-匈牙利联营公司购买，公司名

资料匣

酿酒师：彼得·文丁·戴亚斯(Peter Vinding Diers)

葡萄园面积：200英亩

产量：25 000箱

葡萄品种：65%哈士列夫吕(Harslevlu)，
20%富尔民特，15%缪士喀

推荐年份：1993



誉主席是著名的英国葡萄酒撰稿人及广播员休·约翰逊 (Hugh Johnson)。皇家托刻伊葡萄酒公司自1990葡萄年起一直生产葡萄酒。

新公司决定改革为不少人奉行数世纪的酿酒工艺，这不无争议。过去托刻伊葡萄酒用未装满的酒桶藏酿，酿酒师称此为留空 (on ullage)。酒桶放在低温、黑暗的地道中，结果氧化很缓慢。



慢。

新酒则尽可能不和空气接触，按还原法制造。结果是成酒更具果香，而减少了焦糖和太妃糖味。托刻伊公司认为这是恢复旧日的款型，而另一部分人则认为氧化款型才是托刻伊酒的特征。孰是孰非，莫衷一是。不过皇家托刻伊酒在其他方面确实取得了不少进步。葡萄产量显著下降后，他们重新对葡萄园进行了分类。现在葡萄品种已经恢复，托刻伊酒已不是整齐一律无差别的产品，结果让托刻伊酒重建其应有的名声。

与其他的各种顶级甜酒一样，托刻伊酒也是用蚕真菌感染萎缩的珍萎葡萄酿成的。不过在这里珍萎称为阿苏 (Aszú)。先把阿苏浆果搅成糊状，然后把它加进酒底，进行再发酵。加入的葡萄的数量是用传统的普东尼奥 (puttonyos) 法度量的，其值越高，则越好、越甜。阿苏葡萄酒一般都会标出普东尼奥数

试酒点评

1993 TOKAJI ASZU 6 PUTTONYOS NYULASZO PRIMAE CLASSIS

深金黄色，但不如原来托刻伊的颜色深。闻之足香，凝缩蜂蜜和杏仁香，带有十分凝缩浓郁珍萎的性质。味道甘甜而不腻；浓缩而不厚重。口感优雅，留香十分长。仍需酝酿，觉浅嫩而有棱角。宜再藏酿许多年。

评：★★★★★

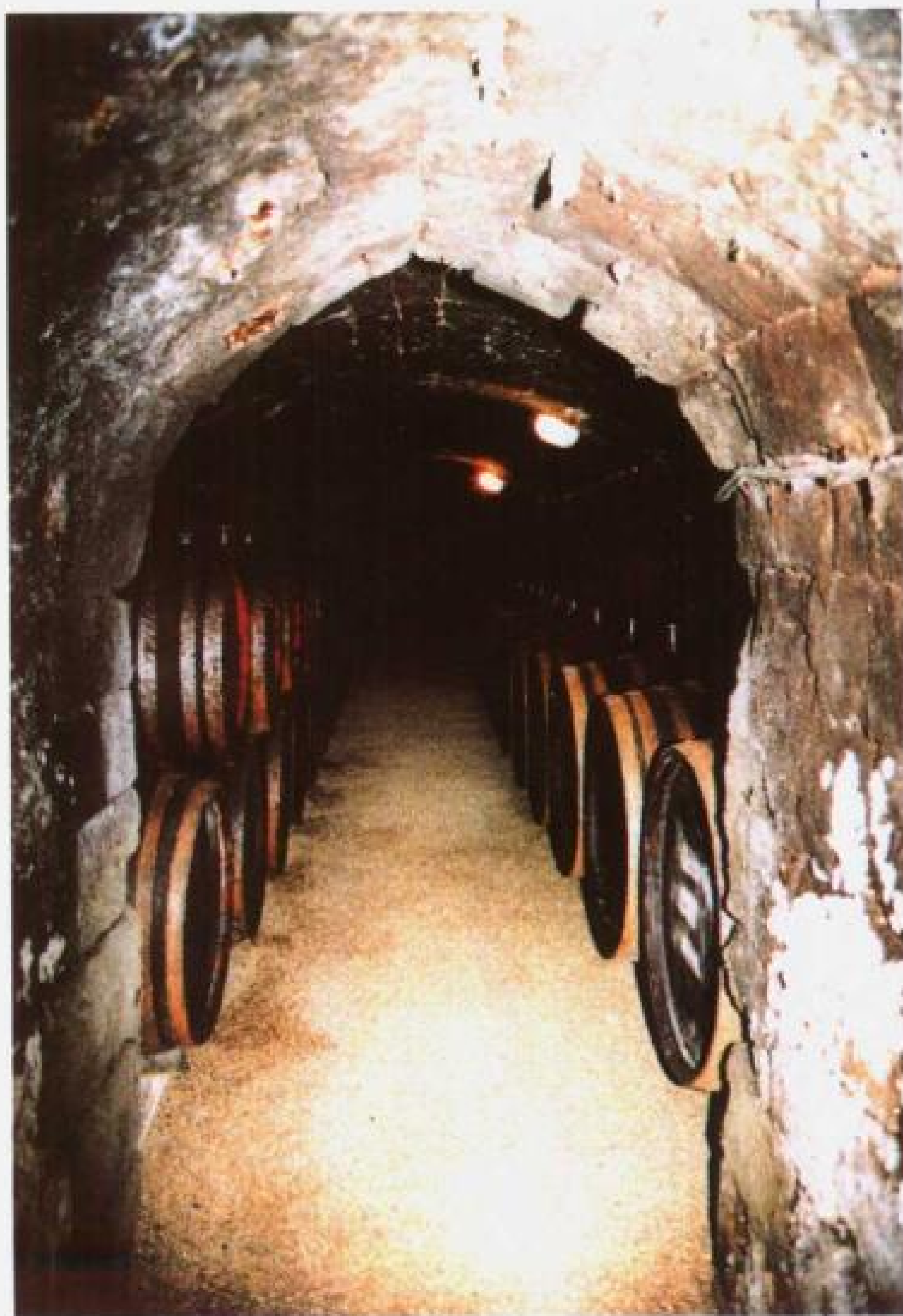
推荐搭配食物：

鹅肝和鸭肝或中甜点心如酸橙馅饼，或有水果的佳饌，尤其是鸭肉伴水果。

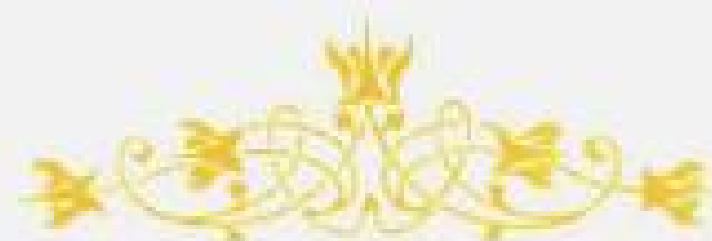


字：3~6是可能值范围，不过一般5是常见的最高值了。

标签的一个新信息是有关葡萄园及它的土产等级的(Cru)。皇家托刻伊酒的创始人之一彼得·文丁·戴亚斯(Peter Vinding Diers)发现了历史上的托刻伊酒葡萄园分类并恢复使用它。顶级皇家托刻伊葡萄酒，注明葡萄园、土产级——一级或二级——及普东尼奥数字。



长满霉菌的托刻伊酒窖



圣福德酿酒公司(Sanford Wines)

7230 Santa Rosa, Bullton, California 93427, USA
电话：(1) 8056883300 传真：(1) 8056887381
访问：试酒室及野餐设施 11:00am~4:00pm

圣福德酿酒公司是一个重见天日的酿酒公司。它的前身是1971年理查德·圣福德(Richard Sanford)与迈克尔·宾聂迪克特(Michael Benedict)合作成立的圣福德-宾聂迪克特酿酒厂(the Sanford and Benedict Winery)。由于生产的酒很受欢迎，他们不得不以配给形式销售。尽管如此，他们两人由于合作中发生龃龉，于1980年解散酿酒厂，而理查德·圣福德在距原先酿酒厂大约6公里远的地方另起炉灶。不久迈克尔·宾聂迪克特把他的葡萄园卖给了——对英国夫妇，罗伯特和贾尼斯·阿特金(Janice Atkin)。这对夫妇和圣福德签约让他管理产业。

理查德·圣福德曾是一名参加越战的美国海军，他第一次对勃艮第的葡萄产生兴趣是在圣巴巴拉(Santa Barbara)的大学读地理的时候。海军退役后为了能做些“实际”的工作，他



资料匣

酿酒师：布鲁诺·达尔福诺索(Bruno d'Alfonso)
葡萄园面积：131英亩·也从其他的庄主购入
年产：40 800箱
葡萄品种：诸同耐·黑品诺·白萧伟昂
推荐年份：1995



位于圣巴巴拉的圣福德酿酒厂

选择了葡萄栽植。在研究圣依涅斯 (Santa Ynez) 地区的地理条件时，他发现由于这里东西走向的河谷向海洋敞开，寒凉的雾气能够飘进来，使这一带气温降低，宜于葡萄生长。而向内陆每隔1.6公里温度大约会升高0.6℃。圣伊涅斯

离海非常近，海边的群山把雾气都聚拢起来，这肯定能使该地因种寒凉气候品种的葡萄而知名。圣福德便种了黑品诺葡萄、谐同耐葡萄以及北部产区的另一个品种白萧伟昂葡萄。

直到1995年，理查德才拥有自己的酿酒厂。1995年，意想中的酿酒厂建立，虽然酿酒厂属现代工艺状态，但所采用的工艺却是人们所希望的那种传统方式。谐同耐葡萄汁在法国橡木酒桶中发酵，藏酿8~10个月。采用完全乳酸发酵。

一家葡萄酒公司，尤其是新的公司，面临的最大问题就是让自己的产品为大众酒客所认同。酒好不愁续订单，但卖出第一瓶就考功夫。圣福德的办法是请当地一位美术家锡巴斯琴·泰特斯 (Sebastian Titus) 绘制一系列本地野花的图画，加入标签设计中，每个不同年份用不同的画。

试酒点评

1995 CHARDONNAY

深金黄色，显示精华所在，在杯侧边粗直地流下。闻之明显成熟果香和橡木香。番木瓜、番石榴等热带水果加上黄油硬糖、蜂蜜气味上重叠有橡木的浓郁香子兰和丁香的辛香气息。无甜味，因其十分成熟而有微甜感。全酒质，酸味匀和。高度数的酒精为浓重及凝缩果味所平衡。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

这种浓郁的酒可视作红葡萄酒，宜配以足香食物。烧鸡与烤鱼会很理想。



谢勒斯 (Selaks) 酿酒厂

地址1：Selaks Winery Auckland, 15 Old North Road, Kumeu,
Auckland, New Zealand

电话：(64) 94128609 传真：(64) 94127524

地址2：Selaks Winery Marlborough, Hammerichs Road,
Blenheim, Marlborough, New Zealand

电话及传真：(64) 35705252

访问：周一至周五9:00am~5:00pm；周六10:00am~5:00pm；
周日11:00am~4:00pm



与许多新西兰酿酒厂一样，谢勒斯酿酒厂是由克罗地亚人马林诺·谢勒 (Marino Selak) 于1934年建立的。马林诺预见到欧洲将要爆发大战，就在1938年带着他的侄子马特 (Mate) 来到新西兰。马林诺是一位多才多艺的葡萄栽培师和酿酒师，而马特则专注于家庭园地的各种农作物和葡萄。

新西兰葡萄酒地位的日显重要。现在这家公司在每个年份大约收获1 000吨的葡萄。规模虽大，谢勒斯酿酒厂仍然是个家族式企业，其中伊凡 (Ivan)·谢勒负责

资料匣

酿酒师：达里尔·伍伦 (Darryl Woollen)

葡萄园面积：马尔波罗320英亩·奥克兰
62英亩·还有签约葡萄园

年产：74 000箱

葡萄品种：白萧伟昂·谐同耐·森美戎·
雷司令·卡本妮萧伟昂，用于品种酒，
也产萧伟昂与森美戎的混合酒

推荐年份：1997、1994·宜趁嫩时饮

当地餐馆：在奥克兰的库妙 (Kumeu) 庄
园·有露天的午餐和晚餐



生产，迈克尔·谢勒(Michael Selak)负责出口。

谢勒斯酿酒厂在马尔波罗拥有320英亩的葡萄园，在贫困湾(the Poverty Bay)和霍奇士湾(Hawkes Bay)产区的奥克兰外围的北岛还有62英亩葡萄园。马尔波罗的葡萄园，在布兰赫姆市(Blenheim town)以外大约5公里的地方，与云横湾及猎人湾(Hunter's Bay)两个新西兰的正土酒(Grand Cru)区毗邻。大部分葡萄都用机械收割，在平坦的产区这是明智的选择。收获之后葡萄汁在大的不锈钢容器中低温发酵。谢勒斯酿酒厂特别引以为荣、而且应当引以为荣的一点，就是它在最新高科技上的投资。他们采用的先进技术大多引自欧洲。葡萄汁与人工酵母共同培养，特意选用中性酵母菌株以保留葡萄的自然风味。谢勒斯酿酒厂的目的是酿制可靠的果酒，而不是特别复合的产品。

发酵容器在12.2~13.9℃温度下冷藏，这也是为了保留果味。萧伟昂葡萄在发酵和藏酿过程中都不用木桶。酿成的酒直率而不矫饰，但带有鲜明的早熟热带水果的特征。萧伟昂葡萄的绿色香草味得到控制，酒质和浓重均恰当。但这种酒不宜藏酿，购买后一至两年就要饮用。

试酒点评

MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC VINTAGE 1996

十分淡的柠檬黄色。有辛香香草和热带水果如西番莲果实、番石榴的香气，带些青草气味。微甜，酸味爽口，中等浓重，凝缩而终感一般。

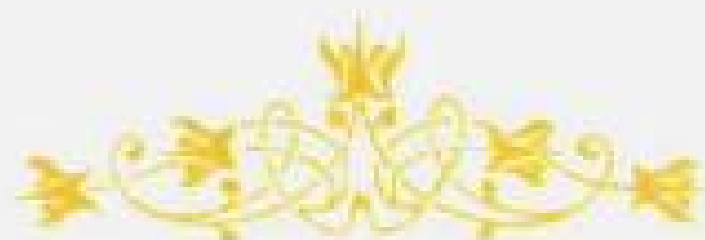
评分：★★

推荐搭配食物：

奶油意大利面食及蔬菜。



谢勒斯酿酒厂背后是连绵的群山



索诺·芒恬尼多利庄园 (Sono Montenidoli)

地址：53037 San Gimignano, Siena, Italy

电话：(39) 577941565 传真：(39) 557942037

访问：须预约

意 大利坎蒂 (Chianti) 酒，是在中性的酒海中独领风骚的一种白葡萄酒，就是旺纳齐亚·迪·圣吉民安诺 (Vernaccia di San Gimignano) 酒。圣吉民安诺酒一度被认为是意大利最好的葡萄酒之一，是60年代首个被认可为“原产名号监控 (DOC)”——相当于法国AC的葡萄酒。该地区也合法地列入意大利酒葡萄酒法的“保证原产名号监控 (DOCG)”的顶级之列。

芒恬尼多利 (Montenidoli，义为“鸟巢山”) 庄园俯瞰中世纪市镇，其葡萄园散布在6个以上场园，面积都比较小。由于地处山区，各个葡萄园的海拔差异大，从海拔200米到将近460米都有。

庄园的起源已经失传。证据表明这庄园在1404年便以同名的葡萄园存



资料匣

酿酒师：伊利莎贝塔·法玖奥利

葡萄园面积：庄园418英亩·葡萄种植面积45英亩

年产：8 000箱

葡萄品种：主要是旺纳齐亚·也种特列比安诺·马尔伐西亚·桑吉奥伟谢 (Sangiovese)·坎拉奥罗 (Canaiuolo)

推荐年份：1994, 1990, 1989, 1988, 1987

当地餐馆：庄园自己有La Fianza餐馆

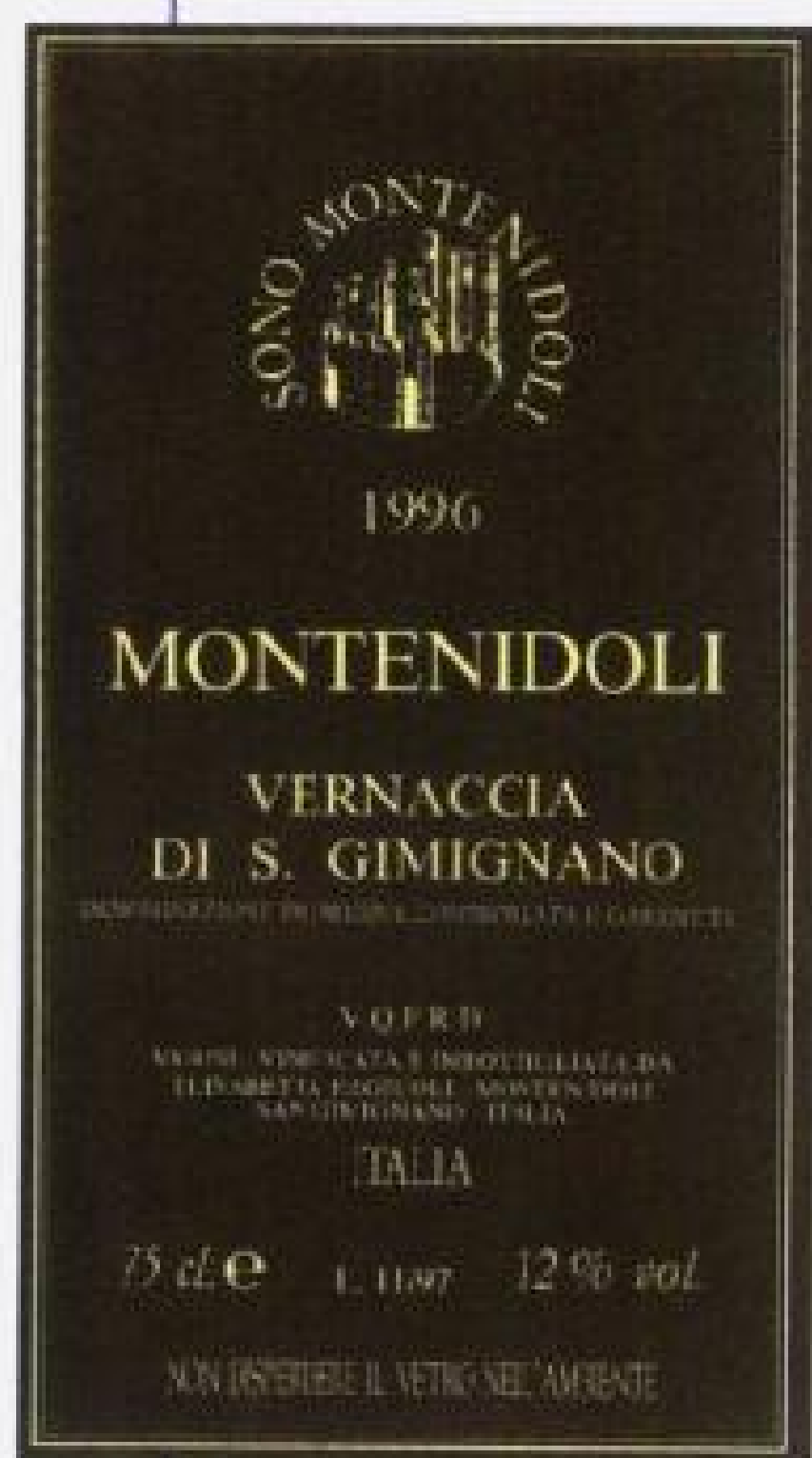


在了。历史记载显示当时庄园已建得非常好。现任主人伊利莎贝塔·法坎奥利 (Elisabetta Fagioli)，从1965年以来一直掌管庄园，他的酒始终是属于DOC。

这里的土壤是由易碎的沙块和粘土组成的，气候非常好，温暖而不炎热。雨水充沛，但主要集中于春、秋两季，因此夏季阳光充足。不过，秋雨如果来得过早，赶在收获之前，就会有麻烦。葡萄园的耕种遵循有机路线，不用杀虫剂和除草剂。这意味着产量低，但换来了较高的质量。

各种酒的酿制方法是不同的。4种旺纳齐亚 (Vernaccias) 酒是完全独立并相

当不同的。旺纳齐亚·特拉迪兹安纳尔酒 (Tradizionale) 酿造时与葡萄衣的接触时间长，葡萄酒足香而浓重。旺纳齐亚·菲俄里酒 (Fiore) 只用自然流出的葡萄汁酿制，糖分和酸度最高，如果酿制得好，将显出轻清、醇和和圆润的特点。旺纳齐亚·迪·卡拉托酒 (di Carato) 是不同凡响的意大利白葡萄酒，在1/3新橡木桶中发酵。这是芒恬尼多利所产的各种旺纳齐亚酒中最为足香和最为丰浓的一种。第四种，旺纳齐亚·康努比奥酒 (Vernaccia Connubio) 是一种由特列比安诺 (Trebiano) 和马尔伐西亚 (Malvasia) 两种葡萄制成的混合酒，金黄色，据信和教皇饮用的传统风格的旺纳齐亚款相似。



试酒点评

VERNACCIA DI S. GIMIGNANO 1995

十分淡的金黄色。闻之美妙但需要细品。没有触鼻的果香特征。有红苹果香而带香草如藏红花或罗勒的气味。无甜味，酸味爽口，口腔味充盈较闻时高，百味匀和，但需要斟酌。留香长而纯。

等级：★★★★

推荐搭配食物：

意大利白葡萄酒味道上比新世界的轻清，适于细致精美的菜肴。按意大利标准，旺纳齐亚是种足香的酒，故配中甜的奶酪很理想；伴有简单酱汁的意大利面食也不错，如罗勒帕司陶 (pesto)。



他尔坦尼葡萄园 (Taltarni Vineyards)

地址：Moonambel, Victoria 3478, Australia
电话：(61) 54672218 传真：(61) 54672306
访问：周一至周五10:00am~5:00pm 有野餐设备·酒阁门售酒

维多利亞中部 (central Victoria) 的阿沃卡 (Avo-ca) 历史上曾经是重要的葡萄种植地。在大萧条之前，这地方曾以出产高级葡萄酒而闻名。由于股票行情下跌，顶级酒的需求也大滑坡，使该区葡萄种植业丧失殆尽。20世纪40年代，羊毛价格的上涨，进一步削减了葡萄园。60年代，两座新的庄园，即他尔坦尼葡萄园和稍晚于它的雷米庄园 (Chateau Remy) 兴建，情况才有所改观。

当时，加利福尼亚伐尔克罗 (Clos Du Val) 产业的所有者约翰·戈莱特 (John Goelet)，正寻找投资葡萄园的另一个合适地点。经过全世界的寻找后，他在1972年选定了他尔坦尼葡萄园。“他尔坦



资料匣

酿酒师：多米尼克·波铁特

葡萄园面积：285英亩

年产：约50 000箱

葡萄品种：卡本妮苏伟昂·卡本妮弗兰克·马尔北·席拉思·黑品诺·品诺坊主 (Pinot Meunier)·白苏伟昂·诸同耐·雷司令·白舒年·只用本庄园葡萄

推荐年份：1997, 1995

当地餐馆：葡萄园附近的Warrenmang胜地有家佳餐馆出售当地产葡萄酒



尼”在土话中意思是当地的肥沃红土。该地在维多利亚比利牛斯山脚下，气候与波尔多不一样。夜间低温对于保持葡萄和葡萄酒的新鲜有利。戈莱特聘请了在美国受过训练的澳大利亚人大卫·霍能 (David Hohnen) 替他发展葡萄园；还聘请了酿酒师的兄弟、在伐尔克罗的多米尼克·波铁特 (Dominique Portet)。波铁特兄弟都来自波尔多，他们是拉菲特-罗施尔德庄

园 (Château Lafite-

Rothschild) 经理的儿子。

多米尼克生来就有酿酒的天赋。不过他仍需要接受正式酿酒教育，就很自然地选读了蒙彼利耶 (Montpelier) 第一法国葡萄酒学校。在他先后获得了法律和商业学位之后，他去了加利福尼亚，和他的兄弟一起在伐尔克罗工作，到首个葡萄年便主管那里的酿酒。

由戈莱特-霍能-波铁特组成的小组不久就开始着手一项庞大的扩大计划。葡萄园面积从90英亩增加到220英亩，酿酒厂也相应扩大以适应产量的增加。栽种的葡萄都是法国品种，多米尼克·波铁特的影响可能是最重要的因素：最先栽种的7个品种中，5个来自波尔多。

他尔坦尼葡萄园生产规程很大程度上依靠的是波尔多庄园系统。

庄园生产的所有葡萄酒都以庄园名出售，而且只用本园种植的葡萄酿制。没有合约庄主。如果是他尔坦尼牌子的葡萄酒，则从最初的葡萄藤选择到成品酒装瓶，都是由庄园小组完成的。

试酒点评

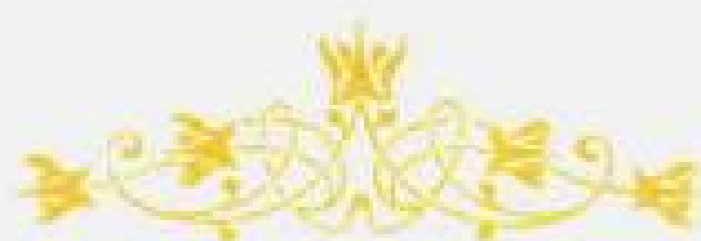
1996 SAUVIGNON BLANC

颜色浅淡，是寒凉气候或收获早的结果。闻之具有典型的萧伟昂特点：突出而浅嫩的青草和醋栗的气味，伴有热带水果香，尤以芒果和番木瓜为然。无甜味，十分成熟，酸度适当，故有甜的感觉。中等浓重。留香长。

评分：★★

推荐搭配食物：

这种酒的异香和甘甜宜于不太辣的亚洲菜。



日耳迈社团葡萄园 (Vignobles Germain & Associates)

地址：Château de Fesles, 49380 Thouarce, France
电话：(33) 241689400 电传：(33) 24168 9401
访问：10:00am~6:00pm

邦尼舒 (Bonnezeaux) 是卢瓦尔河谷的安悠 (Anjou) 属区的雷昂壑土 (Côteaux de Layon) 名号内的一块“飞地”。邦尼舒出产的葡萄酒十分有名，比雷昂壑土和西北的萧姆·卡尔 (Quart de Chaume) 更成熟、更具珍菱特色、更甜、也更可靠。

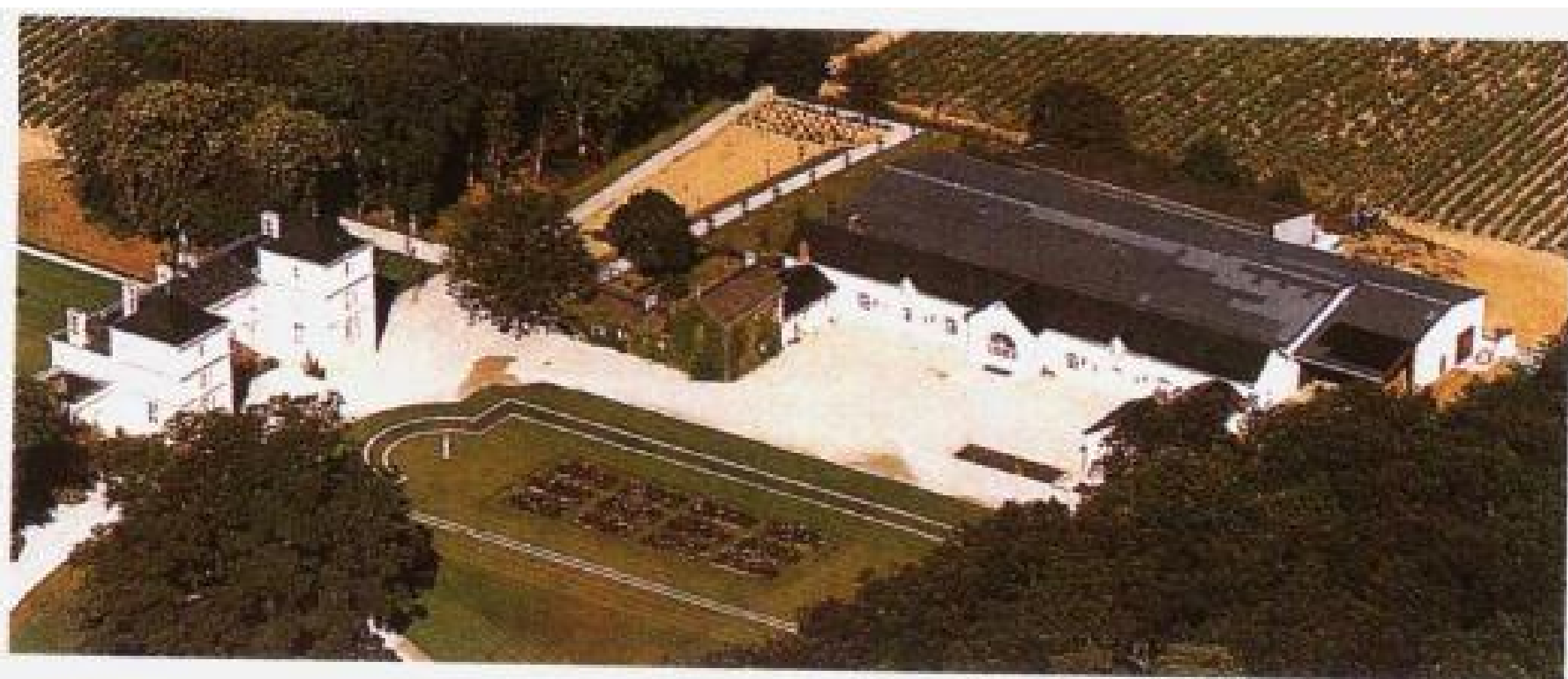
安悠最重要的酿酒师是伯纳·日耳迈 (Bernard Germain)，他在安悠名号区许多地方都拥有葡萄园。其中主要的是费斯莱斯庄园 (Château de Fesles)。它是位于安热尔 (Angers) 城以南的图阿尔塞 (Thouarce) 和马丁纳 (Martigne) 之间的雅致的二层楼。这个山顶上的11世纪产业，名称来自于该区富含铁的水质。费斯莱斯庄园拥有的波尔多名号的1/4的品种。

邦尼舒只用白舒年葡萄，不过伯纳·日耳迈也种植了其他品种，如卡本妮萧伟昂葡萄、卡本妮弗兰克葡萄、格罗吕



资料匣

酿酒师：伯纳·日耳迈
葡萄园面积：200英亩
年产：10 000箱
葡萄品种：白舒年
推荐年份：1996 (极力推荐)，1995, 1990, 1989



德费斯莱斯的庄园和酿酒厂

(Grolleau) 葡萄和嘉美 (Gamay) 葡萄，都种植在葡萄园土地肥腴的地方。最好的地段留给舒年葡萄。

白舒年葡萄与雷司令葡萄一样，若够熟而且年景气候合适，很容易发生珍萎。邻近的雷昂河提供了足够湿度，促进真菌的生长。与其它所有的优质甜酒一样，采摘都靠人工，费斯莱斯庄园最多时要收获七次，每次只收获那些成熟及萎烂程度最深的葡萄。从萎缩果实压榨出来的葡萄汁放入477升的大桶中发酵，大桶每年大约有1/3要换新的，但新橡木的气味在葡萄酒中几乎察觉不到，表示它仅增加葡萄酒辛香复合性而不是作为主要的香味来源。

由于白舒年葡萄的酸度高，珍萎又使得葡萄中的各种味道高度浓缩，因此葡萄具有非凡的藏酿潜力。好年景的邦尼舒酒，大约藏酿10年后达到其品质的顶峰，不过还可再藏酿十来年以达最佳平稳期。

试酒点评

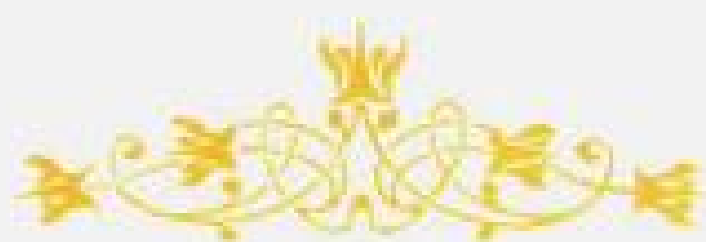
CHATEAU DE FESLES BONNEZEAUZ 1996

十分浅的绿金色。有羊毛脂和蜂蜜的辛香，尚未发育，浅嫩。酸味与果香匀和得很好，故中甜而非全甜。入口爽口纯净，无甜腻之感。酒精13度，在卢瓦尔葡萄酒中算是高的了。全酒质。留香长。

评分：★★★★★

推荐搭配食物：

需配以不太甜的点心。有鲜果的大概不错。配以柔软的蓝干酪如法国羊乳软酪也很好。



维利厄拉葡萄酒庄 (Villiera Wine Estate)

地址：PO Box 66, Koelenhof 7605, South Africa
电话：(27) 218822002 传真：(27) 218822314
访问：周一至周五8:30am~5:00pm；周日8:30am~1:00pm



维利厄拉葡萄酒庄园是个十分家族式的庄园，现在的主人格里 (Grier) 一家，在1983年接管了它。葡萄园艺师西蒙·格里 (Simon Grier) 一直保持葡萄园高密植及低产量收获，让每株葡萄都保持最好状态。周密的引枝和剪枝使柏尔 (Paarl) 产区的微风能穿越缝隙，降低葡萄园湿度，以避免腐烂。这里大约种了37英亩白萧伟昂葡萄，约占庄园总面积的10%多一点。

酿酒由杰夫·格里 (Jeff Grier) 掌管，他是西蒙的堂兄弟。他曾被南非著名葡萄酒撰稿人和酒评家约翰·普拉特 (John Platter) 评为1995年度的“葡萄酒先生”。他曾在开普敦的世界闻名的葡萄栽培与酿酒学院斯特连博斯 (Stellenbosch) 接受训练。杰夫是第一

资料匣

酿酒师：杰夫·格里

葡萄园面积：740英亩

年产：80 000箱

葡萄种类：白舒年·白萧伟昂·谱同耐·格乌兹特勒民那·缪士喀·雷司令·卡本妮萧伟昂·梅洛·黑品诺·品诺塔日·席拉思·嘉美 (Gamay)·加里仁 (Carignan)，多用于品种酒

推荐年份：1997



被葡萄园环绕的维利厄拉酿酒厂

个在严格的开普敦酿酒硕士考试(相当于伦敦的酿酒硕士考试)中合格的酿酒师。杰夫的妹妹加西·格里(Gathy Grier),在他通过考试八年后,即1995年,也通过了这项考试,从而使他们

成为开普敦唯一的一对兄妹酿酒硕士。加西现在负责庄园的出口和市场销售。所以说庄园是十分家族化的。

维利厄拉葡萄酒庄出产的白萧伟昂酒在南非的酒业竞争中一直不错,1990年以来一直处于全国前十名。这里的土壤不算肥沃,因此产量较低。葡萄长到具备要求的果香时便采摘。所要求的果香,是简单的草本植物成熟果实加上热带果子特征。酿酒遵照的是现代款型萧伟昂酒的标准。挤破和去梗后的葡萄在低温下与葡萄衣经一段时间接触,然后在一个完全隔绝氧气的低温、还原性环境中发酵,目的在于突出果实的特色。发酵完成后尽快装瓶。酒中留有少量的甜味,少得几乎不太容易尝得到。当然,采取了一些技术让酒变得更无甜,正如少量盐能激出菜肴香味一样,这样做更能表现葡萄酒的果味。

试酒点评

1997 SAUVIGNON BLANC

颜色非常淡,在杯子的边缘几乎是水白色。闻之有中等浓郁成熟萧伟昂气味,有青草特征,但带足香果味如西柚、石榴和西香莲。微甜而有爽口酸味,中等浓重。甜味突出热带水果的香味。入口足香中等浓重,留香中等。现饮不错,藏酿不见得好,故宜于葡萄年饮用。

评分:★★

推荐搭配食物:

足香海产、贻贝,其他贝类也不错。



康查·伊托罗·萨葡萄园 (Viña Concha Y Toro Sa)

地址：Fernando Lazcano 1220, San Miguel, Santiago, Chile

电话：(56) 28530035 传真：(56) 28530024

访问：10:00am~5:00pm 参观酿酒厂有导游



康查·伊托罗葡萄园成立于1883年，是由当·梅卓尔·德康查·伊托罗 (Don Melchor de Concha Y Toro) 创立的，最初园场在圣地亚哥 (Santiago) 以南的迈波 (Maipo)。他和他的妻子当娜·艾美丽安娜·苏贝尔卡素斯 (Dona Emiliana Subercaseux)，聘用法国的酿酒师蒙绍亚·拉布舍雷 (Monsieur Labouchere) 而不用本地的技术，真是非同寻常，拉布舍雷从法国带来了必需的葡萄藤。康查·伊托罗重视法国的品种，尤其是波尔多的。

迈波属地中海式气候，不仅有利于黑葡萄的生长，而且特别适合居住。这个家庭自然地受这个地方吸引。他们修建了康查·伊托罗庄园的第一座厂楼，一座大规模庄园楼房卡索纳·德皮尔古埃 (Casona de

资料匣

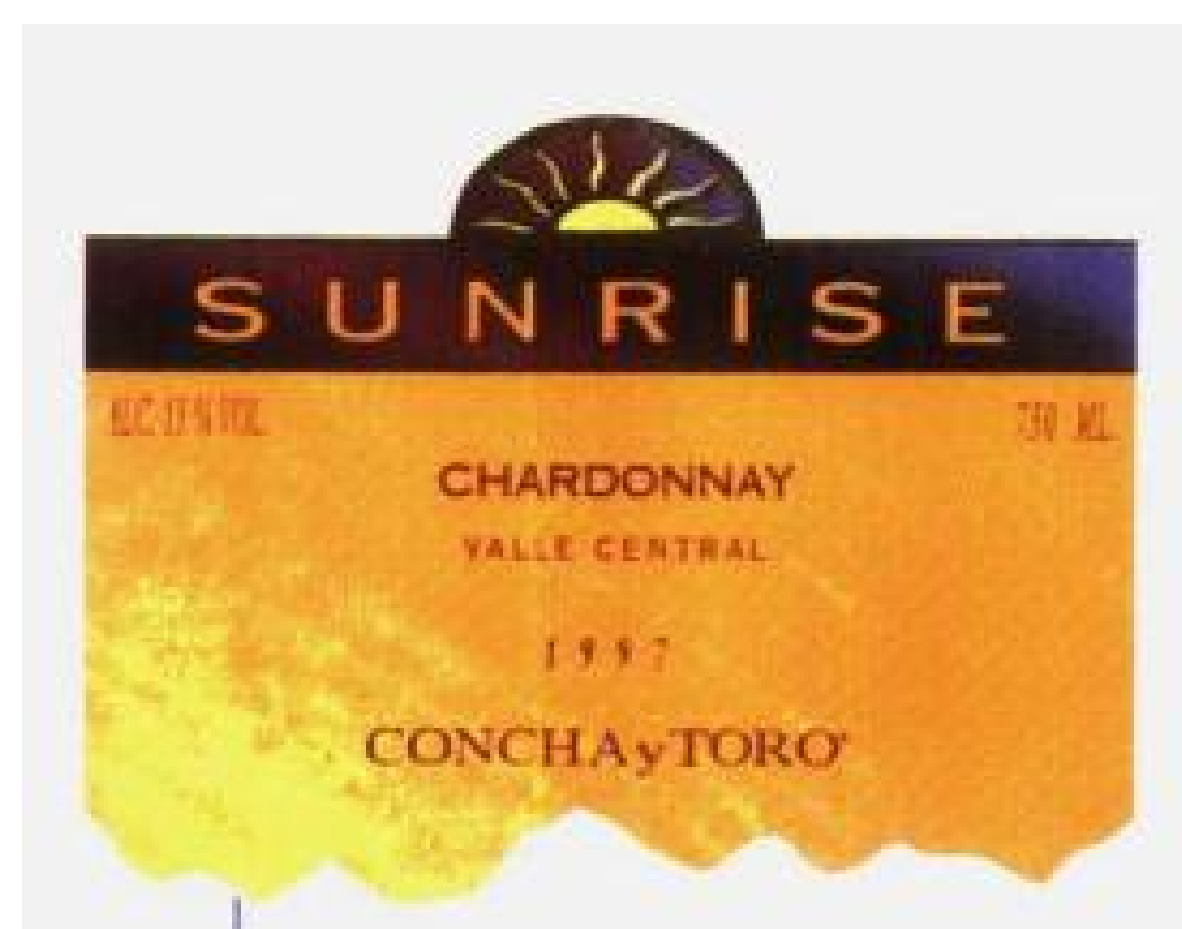
酿酒师：未详

葡萄园面积：13个葡萄园共7400英亩；合约庄主也供应一些

年产：6000箱

葡萄品种：本酒用谱同耐，还种植卡本妮萧伟昂，白萧伟昂，席拉，马尔北，梅洛，雷司令，格乌兹特勒民那，大多用于品种酒

推荐年份：1996



Pirque)。楼房是典型智利式的，坐落于法国人设计的风景优美的花园里，周围廊柱环绕，在宁静的下午或清晨在此休憩一流。

他们没坐下来欣赏风景，世界变化太快，公司的名气和庄园迅速发展。公司成立40周年的时候就已在智利的股票市场上上市。股市带来的丰裕资金使公司具备更快的周转能力，他们可以在智利的其他产区建葡萄园。公司已有13个葡萄园，总面积约为7 400英亩。另外，公司也从许多合约庄主那里购买葡萄。

酿酒同样从未被忽视过。庞大投资使康查·伊托罗葡萄园具备现代工艺状态酿酒设备。但如果葡萄不符合标准，则所有先进的不锈钢设备都白搭。因此他们在葡萄园上花的精力最多。葡萄树顶部的形状十分谨慎地控制以促进成熟；所有的葡萄都是人工采摘的，然后由熟练工人挑选葡萄，放上传送带。大部分葡萄都在具有完备温控装置的不锈钢设备中发酵。

虽然流行的谐同耐酒具有浓烈橡木味，但康查·伊托罗的日出(sunrise)谐同耐酒却不用橡木桶，打破常规带来新变化。这种酒由他的众多葡萄园的葡萄混合而成，因此标签上标注“Valle Central”而不是某葡萄园的名称。

试酒点评

1997 VALLE CENTRAL CHARDONNAY

淡柠檬黄色。有非常新鲜浅嫩的果子异香及一点百花香。有成熟醇和的果香，带一点青柠气味，还有黄油硬糖味道，暗示有一定程度的苹果乳酸发酵。无甜味，酸味爽口，中等酒质。酒精度数相当高，但为足够浓重所匀和。留香中等。

评分：★★

推荐搭配食物：

这种酒不很强劲，宜搭配烹制简单的鱼。



爱彻维利亚葡萄园 (Viña Echeverria)

地址：Av. Amrico Vespuccio Norte 568, Dpt 701, Las Condes,
Santiago, Chile

电话：(56) 22074327 传真：(56) 22074328

访问：须预约

爱 彻维利亚葡萄园是智利家族所拥有的葡萄酒庄园，在20世纪中，它主要是把种植的葡萄出售给其他酿酒商和出口商。1992年它改变了经营策略，自己做生产商，开始在自己的庄园酿酒装瓶，并以爱彻维利亚葡萄园的商标出售。

庄园在库立梭 (Curico) 地区，这是智利中央谷 (Central Valley) 的茅莱 (Maule) 产区的一部分，距圣地亚哥 (Santiago) 以南200公里。南极洲来的太平洋气流强烈地影响这个地区，这里的气候比较寒冷，这对成功酿造优质白葡萄酒是非常有利的。土质是壤土与粘土的结合，排水好，只是不够肥沃。

庄园中的葡萄都是从发生蚜虫害前的葡萄植株繁殖得到的。葡萄园集中在一大块地方，而不是像通常其他的葡萄园那样分布在多个场园。这会限制微气候的类型的多样性，但优点



资料匣

酿酒师：罗伯托·爱彻维利亚 (Roberto Echeverria)

葡萄园面积：173英亩

年产：90 000箱

葡萄品种：卡本妮素伟昂，白素伟昂，梅洛，均用于品种酒

推荐年份：1996



是所有的葡萄树都近在手边，统一处理很方便。根据天气情况适时喷药能有效防止葡萄腐烂。如果天气潮湿，葡萄就会腐烂。将葡萄园集中于一处便于及时一次完成对葡萄树的喷药。

采摘完全靠人工进行，葡萄摘下来后小心放入承载量13.6千克的塑胶箱里，这样就可限制葡萄串的重量，葡萄运到酿酒厂时便会是完好无缺的，避免了葡萄汁提前发酵和氧化。大箱和机械收割会伤害葡萄。这里位于赤道以南，采摘季节是每年的3月和4月，最先收获的是酿制白葡萄酒的葡萄。

酿酒厂就在173英亩的葡萄园中间，葡萄运到酿酒厂不必在炎热天气里长途跋涉。可以想见，新酿酒厂里一定是现代工艺状态的闪亮不锈钢设备。压榨机是轻力的充气式，不锈钢大缸也都具有温度控制装置。如果要用木桶，所用的橡木桶是新的或用过一次的。

萧伟昂葡萄一运抵酿酒厂立即被送去挤破，果肉与果衣在低温下接触8小时，以充分获取葡萄中的异香成分。葡萄汁的澄清过程采用的静置的方法而不用离心法或过滤法。这一过程大约需要24~48小时，虽然缓慢，但却能有效防止葡萄汁的气味散失。发酵在约15℃的低温下持续两周，低温也是为保留葡萄中的芳香。不用橡木桶。

试酒点评

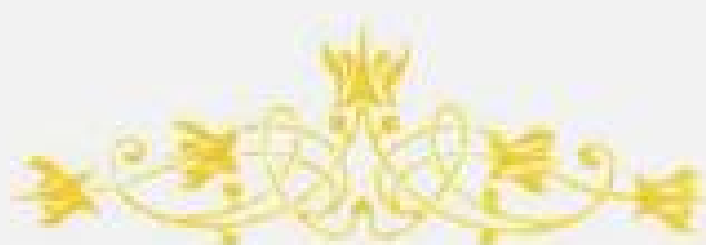
1996 RESERVA CHARDONNAY

浅嫩的淡柠檬黄色。闻之是橡木的香子兰气味，衬以精致的果香。有柠檬、酸橙、香瓜组成的芳香，中间还夹杂一点黄油气味。无甜味，酸味适中，中度到全浓重。香味及组成均匀，留香较长。

评分：★★

推荐搭配食物：

与一些辛香香草作调味的鸡和鱼搭配。这些可和酒中的香子兰的辛香味协调。



爱拉苏里兹葡萄园 (Vina Errázuriz)

地址：Avenida Nueva Tajamar 481, Torre Sur, Of. 503,
Santiago, Chile

电话：(56) 22036688 传真：(56) 22036690

访问：谢绝

爱拉苏里兹葡萄园建立于1870年，为来自西班牙北部巴斯克 (Basque) 乡村的丹·马念民安诺·爱拉苏里兹 (Don Manimiano Errazuriz) 所建。他的第一个葡萄园位于智利葡萄园区最北端的阿康喀瓜 (Aconcagua) 谷。他知道这里的土质良好，安第斯山的充沛雨水以及受海拔高度及太平洋的影响而形成的寒凉气候，对酿酒具有很大的潜力，于是不遗余力搜集能得到的最佳的葡萄藤。葡萄支系从法国引进，他甚至聘用法国的酿酒师为他建造理想的酿酒厂。

经历了五代人后的今天，爱拉苏里兹公司依然属于这个家族。艾杜亚多·恰德维克 (Eduardo Chadwick) 是公司的现任主管。作为马念民安诺的直系后裔，他竭力秉承先辈“突出地方特色”的



资料匣

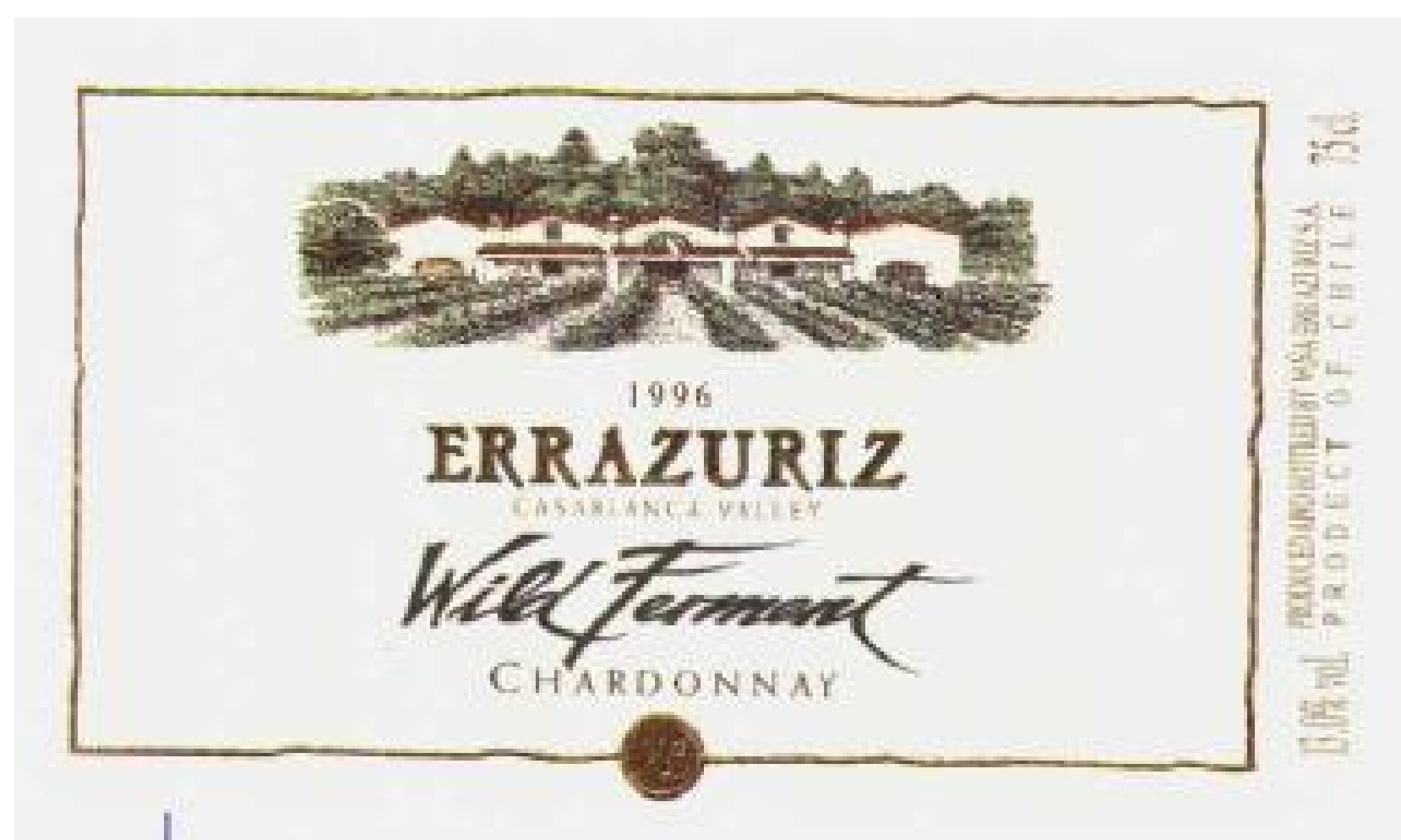
酿酒师：艾德·弗拉厄尔蒂 (Ed Flaherty)

葡萄园面积：近900英亩，卡萨布兰卡有190英亩

年产：352 000箱

葡萄品种：诺同耐·白萧伟昂·卡本妮萧伟昂·梅洛·席拉

推荐年份：1997, 1995, 1993



卡 (Casablanca) 和库立梭 (Curico) 也有庄园，在阿康喀瓜还有另外一个葡萄园。阿康喀瓜的葡萄园适于用来酿造红葡萄酒的卡本妮萧伟昂葡萄的生长，梅洛葡萄成熟得也较好，谐同耐葡萄却是在卡萨布兰卡寒冷的气候中才长得好。

在加利福尼亚的纳帕谷，清晨从太平洋上空飘来雾气。这雾气与下午的微风使这里的气温较低，使成熟期较长，葡萄中的各种精致的味道也就孕育得很好。爱拉苏里兹葡萄园在这里的庄园名为拉·埃斯图拉 (La Escultura)，冲积型土壤十分肥沃，排水也很好。种植白萧伟昂葡萄和谐同耐葡萄。

葡萄采摘都用人工进行。整串葡萄压榨。酿造谐同耐存酿酒 (Reserve Chardonnay) 的葡萄汁90%在酒桶中发酵。庄园谐同耐酒 (Estate Chardonnay) 则是部分 (约15%) 用酒桶酵。每葡萄年用1/4的新木桶。发酵结束后要在木桶中再藏酿几个月才装瓶。仔细的甚至说是小心翼翼的法国橡木桶用法对于这种款型葡萄酒很重要。现在的葡萄特别足香，如果橡木用得过头便会喧宾夺主。

宗旨。顶级爱拉苏里兹酒的标签上不仅标注智利，而且突出其产地。

在阿康喀瓜有一个葡萄园以公司创立者的名字命名。除此之外，公司在卡萨布兰卡

试酒点评

1997 LA ESCULTURA ESTATE CHARDONNAY

非常淡的柠檬黄色。闻之具有轻清新鲜的青柠和奶油的香味，中间杂有一点姜的辛香及熏木烟香。橡木气味控制得当，不喧宾夺主。无甜味，中等浓重，酸味匀和好。口腔中香域宽阔，比闻起来更浓郁。留香长。

评分：★★★

推荐搭配食物：

浓重度不很高，宜搭配一些香味一般的食物，如：扇贝、蒸鱼、简单烹制的白肉等。



韦罗·萨葡萄庄园 (Domacine Viñas Del Vero Sa)

地址：Carretera Naval Km 3. 7, Barbastro, Huesca, Spain

电话：(34) 74302216 传真：(34) 74301098

访问：须预约



从里奥哈的纳瓦拉 (Navarra) 驱车出发，你仿佛驶入没有尽头的大草原。最后，你到了下一个山脉，而在山的那一边可就是另一番景象了：不像西班牙北部的其他地方，这里俨然是个出产葡萄酒的地区。这里就是所蒙坦诺 (Somontano)。

所蒙坦诺的西班牙语是“山脚”之意，如同意大利语的Peimont。在这里它指的是比利牛斯山脚。这个地方天气凉爽，尽管夏天有时温度会达到26.7℃以上。西班牙气候湿润，这里的年平均降雨量为610毫米。从20世纪80年代后期开始，在当地阿拉贡 (Aragon) 政府的帮助下，已有一大批葡萄园在这里兴建起来。韦罗葡萄庄园就是其中之一。

资料匣

酿酒师：佩德罗·艾巴尔 (Pedro Aibar)

葡萄园面积：1 359英亩，200英亩种植诸同耐

年产：100 000箱

葡萄种类：诸同耐·卡本妮·梅洛·添普兰尼诺·席拉·嘉纳察 (Gamacha)，黑品诺

推荐年份：1996, 1995, 1994, 1993

当地餐馆：在Barbastro附近有Flor 餐馆



韦罗葡萄庄园有当地和世界各地的葡萄品种，但以后者而出名。葡萄园土壤是白垩-粘土质，排水性好，是世界上最

现代化的葡萄园之一。这里看不到普遍的灌木丛引枝，所有葡萄藤都用金属线引枝以便机械操作。这里可以灌溉葡萄园，不像欧洲，欧洲联盟唯恐发生酒湖 (wine lake) 丑闻的超产量，而禁止灌溉葡萄园。灌溉很谨慎，只有当葡萄藤严重缺水时，抽水机才开动。这一过程为葡萄藤间电脑监控的湿度传感器控制。施肥也用管道操作方式通过电子传感器的监测而操作。

酿酒厂也是现代工艺状态的。使用各种酿酒技术。不同葡萄品种用不同温度以达到最佳匀和。用不

用橡木桶也取决于葡萄品种。像难处理的黑品诺葡萄，他们甚至设计采用不同形状的发醇缸。

庄园产的谐同耐葡萄中有部分经历了完全的酒桶发酵和藏酿过程。葡萄采摘既用手工也用机械。后者主要是用于夜间低温时。葡萄在现代化大缸中轻力挤压后，在新式的阿利耶 (Allier) 橡木桶中发酵。发酵后，葡萄酒还要与酒渣继续接触几个月，每个月搅拌酒渣，好让各种气味和合。成品是“新世界”款式的西班牙谐同耐葡萄酒。

试酒点评

1996 CHARDONNAY

中度柠檬黄色。主要是辛辣的烤面包香和橡木香，底下是纯净的柠檬和黄油味的果香。无甜味，度数中度至高度，橡木味和黄油味为主。中等浓重。留香中等。

评分：★★★

推荐搭配食物：

可搭配各种鱼类及烹制简单的鸡。



崭新而独特的不锈钢发酵容器
显示公司的完全现代化风格



雍杜拉加·萨葡萄园 (Viña Undurraga Sa)

地址：Lota # 2305, Providencia, Santiago, Chile

电话：(56) 22326687 传真：(56) 22341676

访问：Santa Ana 酒厂 周一至周五9:30am~1:00pm ·
2:00pm~4:30pm



雍 杜拉加葡萄园是由当·佛兰西斯可·雍杜拉加·韦穹纳 (Don Francisco Undurraga Vicuna) 于1885年建立的。当·佛兰西斯可是个到处旅行的人，多次到过欧洲，也在那儿学习过。他从德国带回了雷司令葡萄的插枝、从法国带回了黑品诺葡萄、卡本妮萧伟昂葡萄和白萧伟昂葡萄的插枝，种到自己的新葡萄园里。这些插枝是在根瘤蚜肆虐欧洲广大葡萄园之前带回智利的，而智利又无蚜虫害，因此它们是世界上硕果仅存的蚜害前支系之一。一位叫普雷萨克 (Pressac) 的法国酿酒学家管理葡萄种植，而制桶由绍亚·佩拉瑙 (Monsieur Perranau) 负责，他用的是肯塔基 (Kentucky) 和

资料匣

酿酒师：艾尔南·阿门纳伯·柯里亚 (Hernan Amenabar Correa)

葡萄园面积：2 000英亩；红葡萄酒、白葡萄酒分别有30%和20%的葡萄外购

年产：12 000 000箱

葡萄品种：卡本妮萧伟昂·梅洛·黑品诺·白萧伟昂·诺同耐·雷司令·森美戎·格乌兹特勒民那

推荐年份：格乌兹特勒民那为1997年，诺同耐存酿 (Chardonnay Reserva) 为1996年



雍杜拉加的酿酒
厂和游客中心

波斯尼亚(Bosnian)的橡木。

雍杜拉加称他是智利第一个出口瓶装酒的公司。1903年，它的酒已出口到了美国。

雍杜拉加葡萄园现在仍是个家族式企业，拥有2000英亩葡萄园。它的第一个庄园桑塔阿纳(Santa

Ana)，有葡萄园面积350英亩；科迪古阿(Codigua)庄园有葡萄园620英亩，两个庄园都在迈波的中心地带，气候属地中海式气候，冬季温和，夏季温暖，夜间温度较低，有利于保持葡萄的新鲜度。科迪古阿庄园邻近太平洋，秘鲁寒流造成的寒凉环境对谐同耐葡萄和白萧伟昂葡萄等白葡萄品种十分理想。

虽然大部分葡萄园地势平坦，但葡萄大部分还是利用人工采摘。雍杜拉加葡萄园有两个酿酒厂，较大的一个在塔拉甘特(Talagante)，酿制谐同耐葡萄酒。整串的谐同耐由充气式压榨机轻力挤压，这样，最初榨出的葡萄汁很清纯，固体物质少，故而澄清更容易一些。存酿(reserva)酒在16.1~17.8℃下在273升的法国橡木桶中发酵，完成后会在同一个桶中藏酿4个月。装瓶后，放置少许时间就运走。

试酒点评

DOMAINE 1995
RESERVA SANTA ANA
CHARDONNAY-VALE
DEL MAIPO

中度柠檬色，带一些绿的痕迹。闻之初段是法国橡木的香子兰和坚果香味，后来是奶油、黄油、青柠和柠檬皮及一些果香。无甜味，酸度中等，中等浓重。贮藏3年仍然浅嫩。酒精匀和。终感纯。

评分：★★★

推荐搭配食物：

不太浓烈，故食物味也不应太重。可以尝试搭配熏鲑鱼及其他中等香味鱼饌、烧鸡或油炸鸡等，但酱汁宜清。本酒的酸味宜于作单独饮用的醒胃酒。



鲁信博士庄园 (Weingut Dr Loosen)

地址：St Johanneshof, D-54470 Bernkastel-Kues, Mosel, Germany

电话：(49) 65313426 传真：(49) 65314248

访问：需预约



世界顶级葡萄酒生产商谈到自己的葡萄酒时都有点怪。一些人因情之所至，一举一动恰如喜剧专家。而另一些则泰然自若，不喜形于色。鲁信博士庄园的所有者艾尔尼·鲁信 (Ernie Loosen) 也是这样的人，他的言行很容易被认为是怪僻。

艾尔尼·鲁信为了酿制优质酒，几乎打破了教科书中的所有规矩。他的葡萄园小而处理不易，葡萄藤未经嫁接，用有机方法种植，产量低，果实小。但对酿成优质雷司令酒亦即世界优质葡萄酒不仅无碍，反而有利。

鲁信博士葡萄园由莫舍尔中部的一些小葡萄园组成，距边卡士梯尔 (Bernkastel) 约12英里以内。有些葡萄园属于他的父母，此前用圣约翰尼斯霍夫 (St. Johannishof) 和布格维拉-普隆 (Bergweiler-Prum) 标签出售。20世纪80年代末，艾尼尔继承了这些葡萄园，标签改为“Dr. Loosen”。

资料匣

酿酒师：伯恩哈尔德·斯库格

葡萄园面积：28英亩

年产：6 400箱

葡萄品种：雷司令

推荐年份：1996, 1995, 1994, 1993, 1990

当地餐馆：Hotel Moselchild, Urzig

他的父亲为他们做些兼职工作，但他们却一直让他父亲亏本。艾尔尼接手时有人建议他为提高产量而投资重植葡萄园。葡萄园以前一直被忽略了。那里的葡萄树都有100年的历史，都生长在自身的根上。正常计算说明这个方案没有什么好处。艾尔尼想法不同，低产量可以出好酒，只要质量上得到顾客认同，他们自会花高价购买。



鲁信博士的品酒室

最初艾尔尼·鲁信就和他的手下发生了分歧。他们习惯旧制度，不愿改换新规则。比如以前葡萄一次摘完，而现在则要对不同品种分几次采摘。又如以前酒在装瓶前规矩地进行三次澄清和过滤，但现在不这样做了。葡萄酒在装瓶前只作最轻微的处理。很多员工辞了工，他雇用的新人对此没有先入之见。如酒阁主管伯恩哈尔德·斯库格 (Bernhard Schug)，出身农户，擅长饲养家畜而不是葡萄。



莫舍尔的爱登那·特列普什葡萄园

鲁信博士在莫舍尔五个葡萄园分别是：于夕格香辛园 (Urziger Wurxgarten)、格拉查天堂葡萄园 (Graacher Himmelreich)、伟那阳光园 (Wehlener Sonnenuhr，有个镇日晷) 以及爱登那·特列普什园 (Erdener Treppche) 和爱登那·普拉勒园 (Erdener Prälat)。莫舍尔的大多数葡萄园，如天堂葡萄园和伟那阳光园都用板块土壤收集热量，再反射回葡萄



藤。普拉勒园和香辛园的土壤部分是由风化的沙石组成，这给葡萄酒附加了矿物香味和泥土香。

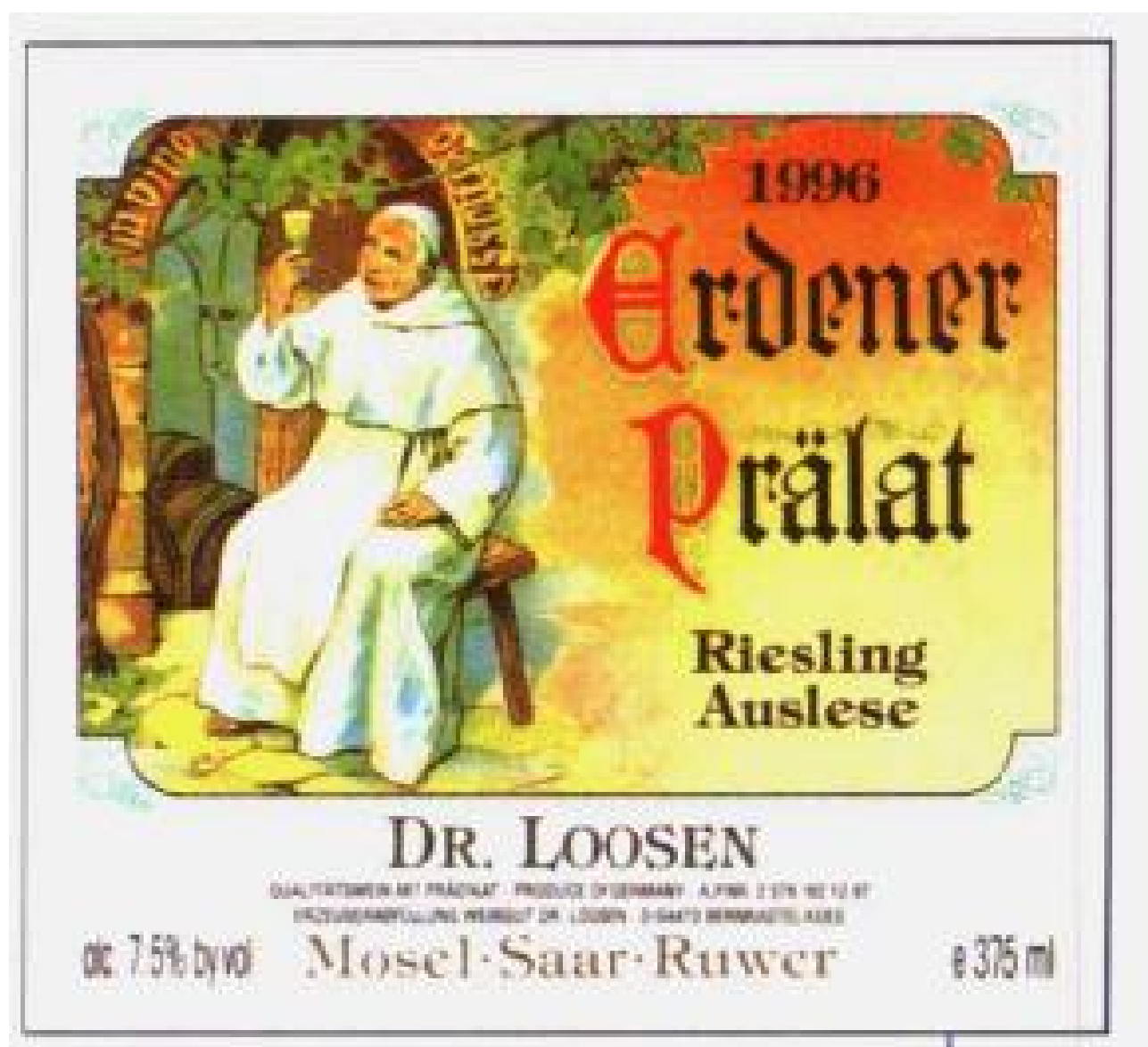
艾尔尼·鲁信曾重新引入了1971年葡萄酒法废除的葡萄园分级概念。天堂葡萄园过去常认为是第一土酒 (Premier Cru)，而鲁

信其他的葡萄

园则是属正土酒场。无怪只有少量的雷司令葡萄了。

他们采用的引枝方法与众不同，葡萄藤不是绑到金属线或杆子上而留下长长的茎，而是引成垂直的单干形，一个主干带着若干结葡萄的短枝。这样葡萄的果实就在底下的花蕾处结出，不如结在长茎上那样高产，但由于它不需搭架子，可节省劳动力。

普通质量的酒在不锈钢容器中发酵，而较高质量的特质 (Pradikat) 葡萄则用30年的旧大桶 (Füder，约1182升) 发酵，不会有橡木味。



试酒点评

DOMAINE 1996
URZIGER
WURZGARTEN
RIESLING AUSLESE

淡金黄色泽，典型的寒凉气候色泽。闻之具有十分诱人的浅嫩感。矿物和百花香，其中带有蜂蜜香和细微的泥土辛香，可能是组合的结果。“wurzgarten”意为“辛香的花园”。中甜；实净清冽的酸味构成甚佳的有组成的口感，留香很长。这种酒现在就很不错，若再在瓶中藏酿几年，还会养成更多的精华。

评分：★★★★★

推荐搭配食物：

这种酒是交谈时最好的伴侣，是完美的酒。其组成显示搭配不太甜的点心，没有太多青柠的鲜果色拉最合适。



爱梅里赫·克诺尔庄园 (Weingut Emmerich Knoll)

地址：A-3601, Unterloiben 10, Austria

电话：(43) 273279355 传真：(43) 273279355

访问：需预约

华 茨豪谷 (Wachau valley) 狭长而陡峭，在多瑙河上不知度过了多少漫长的岁月。梯田式葡萄园俯瞰着这条河，享受着达拉贝河反射给它的阳光，就像德国的莫舍尔狭谷 (the Mosel valley) 中最好的葡萄园那样。气候也如莫舍尔般凉爽，不过秋季通常会更长和更稳定。低温需要较长的成熟季节，这里的葡萄一般到11月才收获。

在产区的东端，多瑙河大转折的北岸，有一座景色秀丽的小村庄翁特来本 (Unterloiben)，就是克诺尔家族生活两百多年的故乡。爱梅里赫·克诺尔是一个谦逊的人，他觉得酒的评论家们给他的许多桂冠都为过誉，不过他酿制的雷司令酒和格联纳威特林那 (Grüner Veltliners) 酒的确是世界上的顶级葡萄酒。

克诺尔庄园仅28英亩，大部分种植这两个品种，但约1/10的土地种费恩布尔宫达 (Feinburgunder) 葡萄 (即谐同耐葡萄)。

资料匣

酿酒师：爱梅里希·克诺尔

葡萄园面积：28英亩

年产：5 000箱

葡萄种类：格联纳威特林那·雷司令·费恩布尔宫达 (Feinburgunder)·缪士喀德勒 (Muskateller)

推荐年份：1995

当地餐馆：Unterloiben的Loibnerhof，主人是爱梅里希·克诺尔的表兄





缪士喀德勒 (Muskateller) 葡萄和特勒民那 (Traminer) 葡萄。庄园由四个基本的葡萄园组成的：来本堡 (Loibenberg)、舒特 (Schutt)、普法芬堡 (Pfaffenberg) 和克莱堡 (Kellerberg)。每种葡萄酒在其葡萄园的设计上都有特色。土质基本上是片麻岩和沙质黄土，排水性能好，故表面干燥，也比较暖和。在气温较低的地区，土壤的这些不同性质是出产好酒的成败关键。



葡萄不是同时收获的。爱梅里赫·克诺尔深信好酒一定要选用完全成熟的葡萄，而按当地气候条件葡萄不会同时成熟的。因此采摘葡萄要有选择地多次进行，以采摘到最成熟的果实。世界上的甜酒都用这种完满的收获法，但无甜白葡萄酒就少见。

发酵用的容器既有不锈钢桶也有大木桶 (1 205~5 410升)。温度一般控制在不低于20℃，相对地比较高。换桶后，浅嫩的葡萄酒用干净的酒桶藏酿较长的一段时间才装瓶。使用大而旧的木桶，增加酒的成熟程度而不是橡木味。到爱梅里希·克诺尔认为时机已到时方才装瓶。具体时间要视葡萄酒的品种及年份而定。

试酒点评

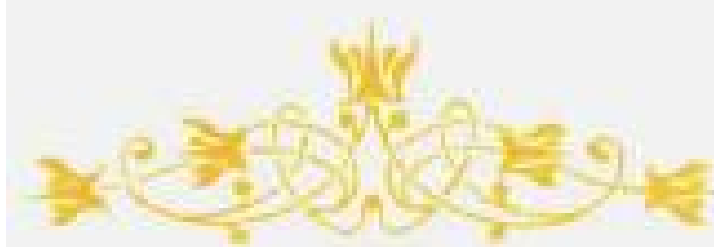
LOIBNER GRÜNER VELTLINER 1990

深金黄色。有成熟果香，带几许蜂蜜与一缕鲜花香。无橡木气味，但成熟感觉造成橡木印象，使人联想到十分成熟的白勃艮第酒。无甜味，但成熟的味道遮盖住了它；酸味实净，口感足香柔滑。留香十分长。

评分：★★★★★

推荐搭配食物：

单独饮用它相当出色。搭配食物，则须是高级佳饌，否则就明珠暗投一般。鲑鱼蘸黄油酱，扇贝是很完美的搭配。



腓特烈·威廉中学庄园 (Weingut Friedrich Wilhelm Gymnasium)

地址：Weberbach 75, 54290 Trier, Mosel, Germany
电话：(49) 651978300 传真：(49) 65145380
访问：周一至周五9:00am~12:30pm, 1:00am~5:45pm;
周六(四月至六月)9:00am~1:30pm; 导游参观需预约

腓特烈·威廉中学庄园自1561年起就运作了；当时，它的创办是为了给耶稣会学校提供收入来源。Gymnasium就是学校或学院的意思，是学生们身心锻炼的场所。若干世纪以来，这里教育出许多著名的诗人、政治家、哲学家及一些大实业家，他们求学时受过葡萄园的部分资助。

多年来，葡萄园一直得到教堂、学生家长及一些报恩的毕业生的捐献。葡萄园土质大部分为灰色页岩——莫舍尔 (Mosel) 因此而出名——坚硬而黯黑的岩石吸收阳光热量，然后反射给葡萄藤，促进葡萄的成熟。在这偏远的北方，每一点热量都是宝贵的。

腓特烈·威廉中学拥有莫舍尔的一些最壮观的葡萄园的部分，葡萄采自特立顿咸 (Trittenheim) 对面的朝西南偏西的葡萄园。它很陡峭，地图上等高线几乎要合拢了。所



资料匣

酿酒师：古恩特·韦尔塔 (Günter Welter)

葡萄园面积：70英亩

年产：约2 000箱

葡萄品种：80% 雷司令·黎凡纳 (穆勒士尔告)·肯纳 (Kerner)

推荐年份：1996, 1995, 1993, 1990, 1989, 1983



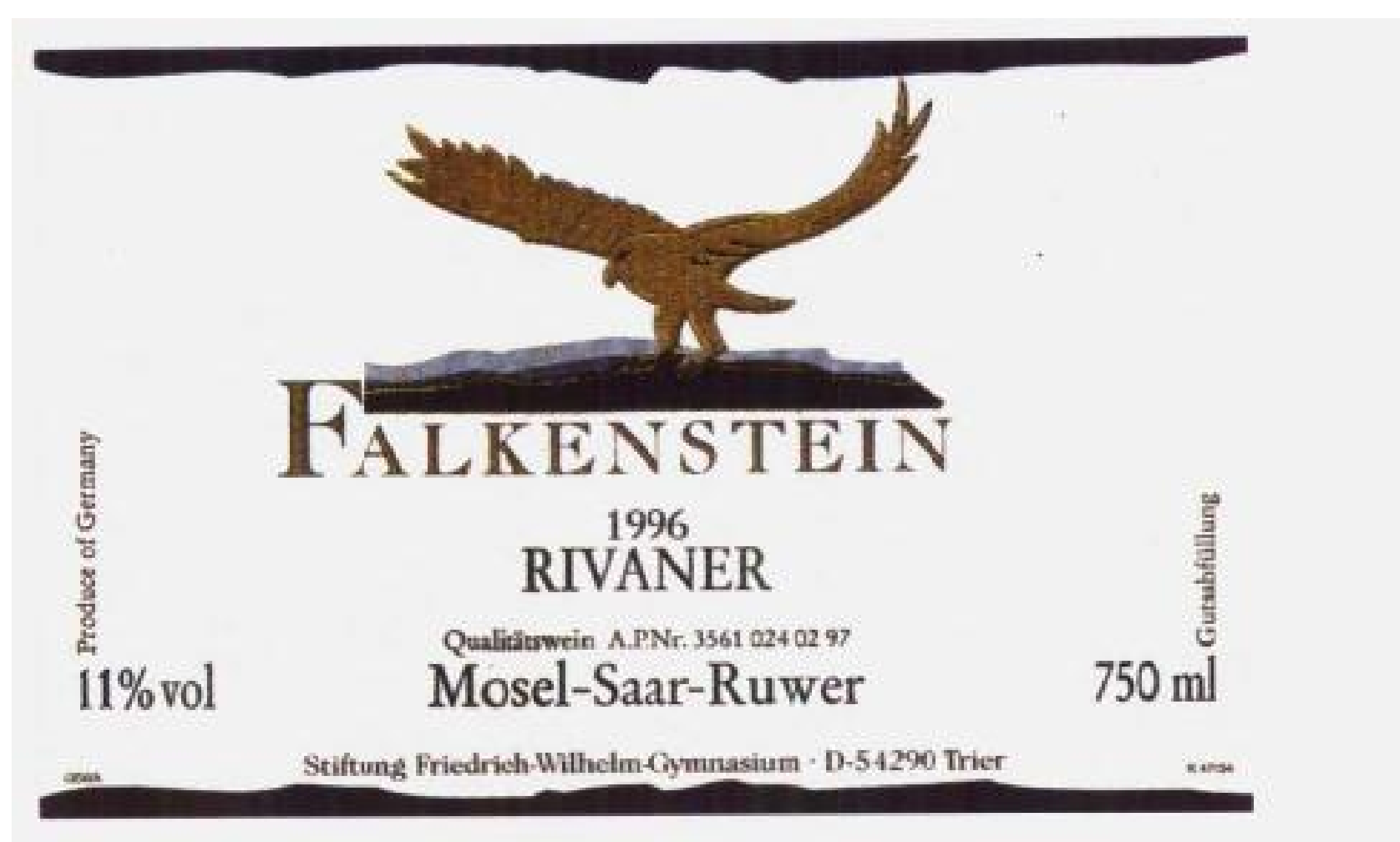
种4/5是雷司令 (Riesling) 葡萄，余下是不甜的穆勒士尔告 (Müller-Thurgau) 葡萄用于无甜味酒，以黎凡纳 (Rivaner) 和肯纳 (Kerner) 的名称出售。雷司令则依年份的不同，会有从彻底无甜到全甜的各个品种。

这里处在极北的地方，气候寒冷，德国酿酒师们要在葡萄成熟上多花功夫。平均年景时，这里与德国所有的葡萄园一样，葡萄能够成熟，足以酿造“准绳种植管理优质葡萄酒” (QbA)。如果气候好，葡萄完全成熟，或者留在枝头上等待它完全成熟，便可酿出“特质优质葡萄酒” (QmP)，如珍品 (Kabinett) 酒、晚收 (Spätlese) 酒、极品 (Auslese) 酒、浆果极品 (Beerenauslese) 酒，无甜浆果极品 (Trockenbeerenauslese) 酒。它们每一级都是用较前一级更成熟的葡萄酿制，最后一种则是用珍菱葡萄。

绝大部分葡萄都生长在陡峭的山坡上，机械化采摘是行不通的。好酒的发酵用橡木桶，而为了发挥异香品种特色，只用旧木桶。“Fuder”酒桶就用了50年。装瓶进行得很早，也是为了保持果实的异香。

优质德国酒的特征是：完善的浓度和匀和的果香程度，以及惊人的藏酿能力。笔者写作了23年，顶级1976酒今天品起来仍其味无穷。通常，基本的QbA酒在它们浅嫩时已可饮用，较高等级的则放长些时间更好。腓特烈·威廉中学的葡萄酒与别处的不同，即使是等级较低的，也要在瓶中藏酿一些时间。它的格拉查天堂葡萄园雷司令 (Graacher Himmelreich





Riesling) QbA 1990，价格非常便宜，今日(1998年)饮用仍觉得十分浅嫩，丝毫没有藏酿7年的感觉。

无甜味和半无甜味酒(Halbtrocken，实际是微甜)可能是这家公司最不成功的酒了。生长于寒冷莫舍尔地区的雷司令葡萄的清冽酸味，需要更甜的款式的甜味来调剂。如果你正打算买无甜的酒，买普法尔(Pfalz)或者巴登(Baden)吧。

试酒点评

TRITTENHEIMER APOTHEKE RIESLING SPATLESE 1995

淡金黄色泽。闻之有十分浅嫩而馥郁的花香。初段香味十分收紧，后来才全部充斥酒杯并上冲。中甜，但感觉比实际要不甜一点，因雷司令原酸味构成了它的中坚。酒精度数仅8度，但口腔中的浓郁及匀和完美使低度数根本显不出来。再藏酿5至10年，让酒中精华尽露。

评分：★★★★★

推荐搭配食物：

精致而带点辛辣的食物，如越南菜。



格奥尔格·布累亚庄园 (Weingut Georg Breuer)

地址：Geisenheimerstrasse 9, 65385 Rudesheim, Germany

电话：(49) 67221027 传真：(49) 67224531

访问：4至11月每天开放；其他时间参观需预约

路 德士咸 (Rudesheim) 的布累亚 (Breuer) 庄园，位于莱茵告 (Rheingau) 山南坡的最好的场园上。自1880年建立起，庄园的命运就几经惊人的起落。目前它的业绩近乎最好，不久前，它的葡萄还只是超级市场的大路货。

在维多利亚时代，莱茵告的葡萄酒非常昂贵。拍卖价格单与遗留的酒商名录上，可以看到它的价格等于或高于美铎酒一等园葡萄酒。甚至到20世纪60年代中期，顶级庄园仍以它的价格为主臬。但到了70年代，市场从上等德国酒转向了大量生产的廉价的中甜酒，如圣母乳 (Liebfraumilch) 酒和皮士波特·密舍尔斯堡 (Piesporter Michelsberg) 酒，价格与质量相当。

资料匣

酿酒师：贝恩哈特·布累亚 (酒阁主任)

葡萄园面积：57 英亩，劳恩特哈尔

(Rauenthal) 15英亩，路德士咸42英亩

年产：6 000~10 000箱，其中有2500瓶

特色酒

葡萄种类：雷司令 (占90%)，黑品诺，灰品诺

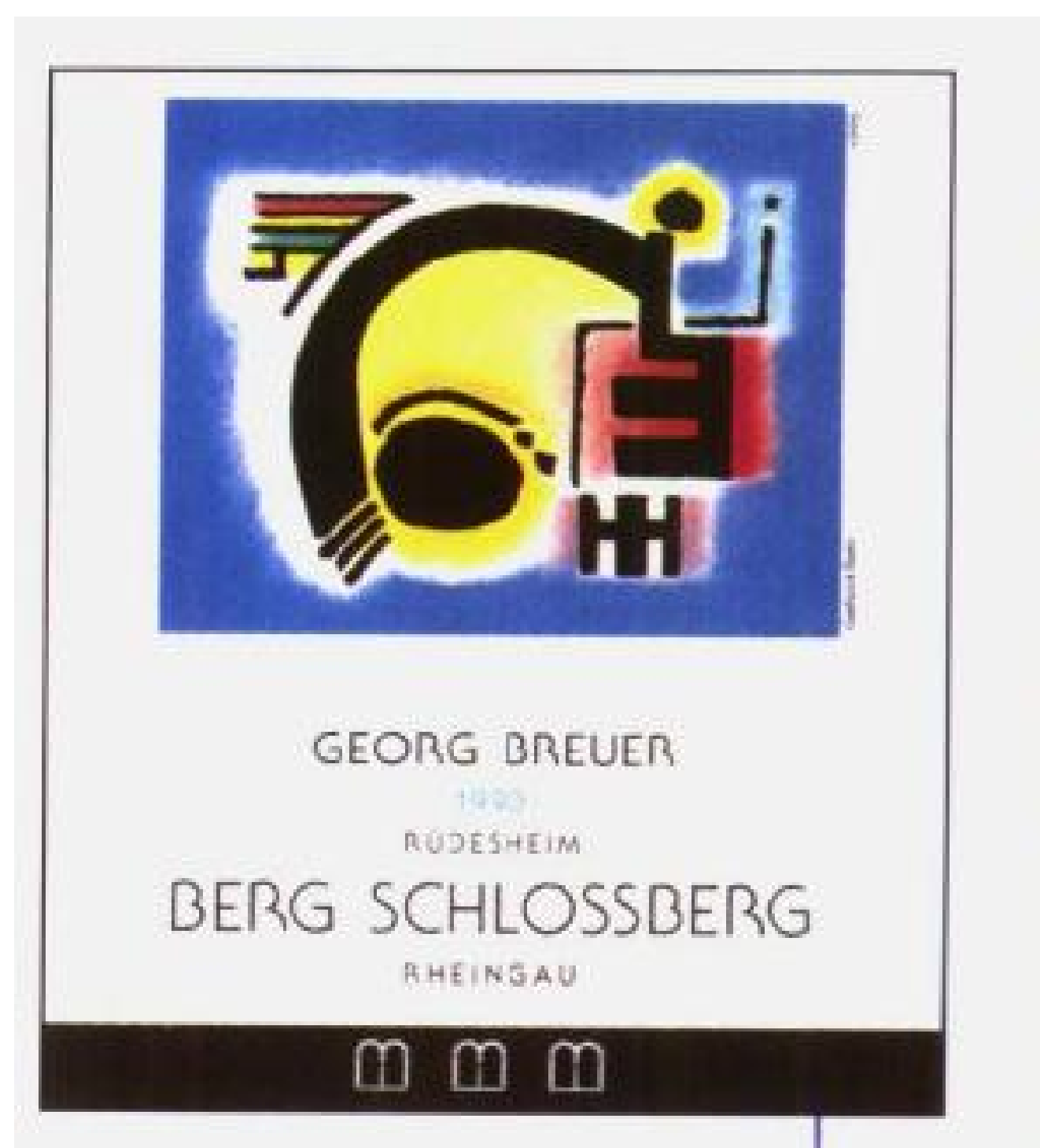
推荐年份：1996, 1994, 1993

当地餐馆：庄园内的Bistro Berg Schossberg餐馆



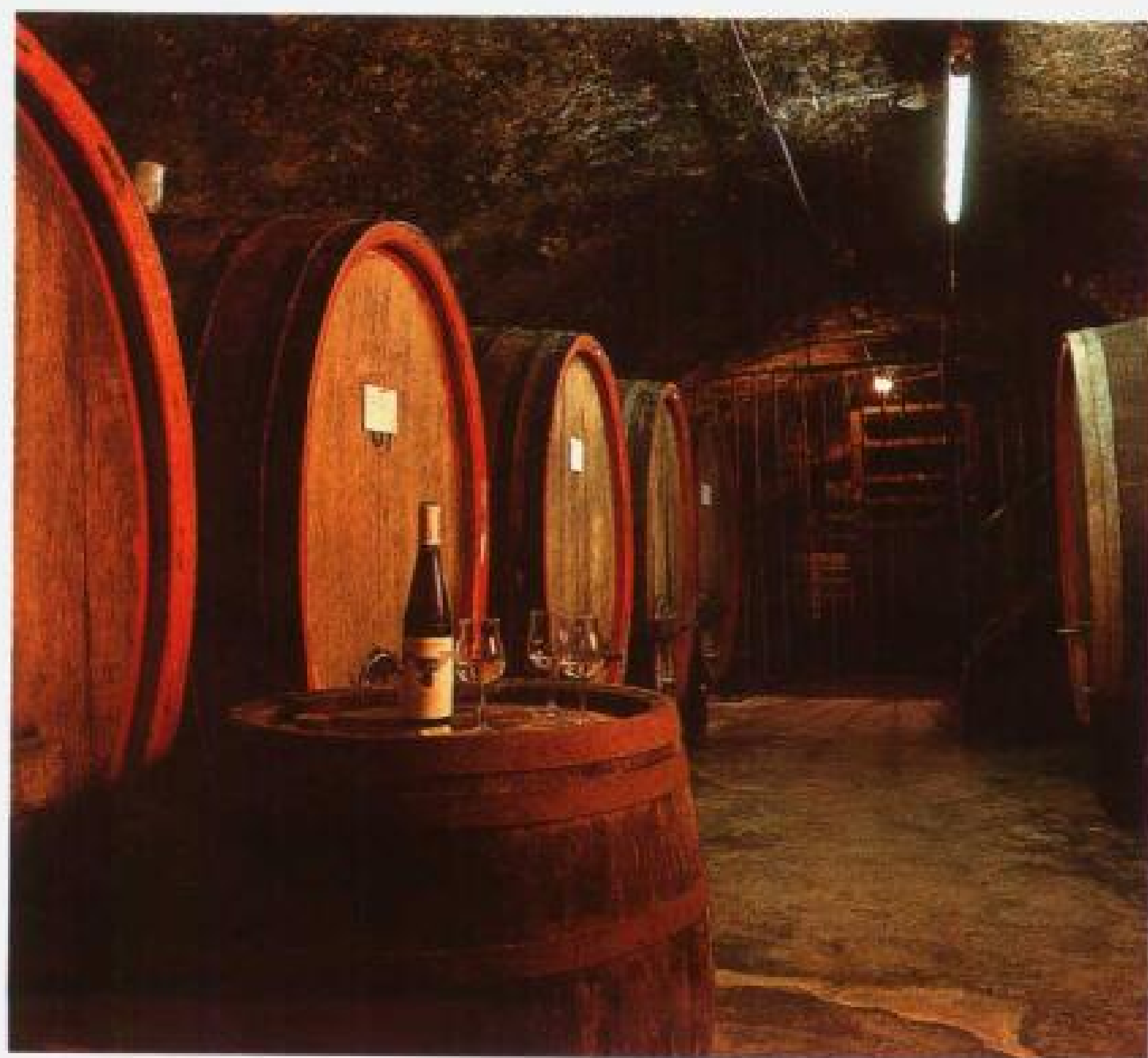


尽管布累亚庄园位置优越，栽种雷司令葡萄比例也很高，但1975年，它卖给了超市集团，更热衷于以降低质量来迁就低价。公司此时管理不善，以致葡萄酒大贱卖。贝恩哈特(Bernhart)·布累亚对欧洲作了广泛的调查回来后，给他父亲下了最后通牒：不变革就请求辞职。格奥尔格同意了，让他的儿子去承担改革的重任。



1984年，公司声望回升，贝恩哈特当选为第一届卡尔塔协会(Charita Association)的主席。这是一个致力于恢复该产区葡萄酒质量和形象，以重获昔日光荣的莱茵告庄主的团体。该协会认为葡萄酒不宜增加甜质，经典德国雷司令酒应是无甜味或微甜，酸味显著并且高度凝缩，而不是目前的样子。它们因此取消了易饮的中甜酒。

贝恩哈特和卡尔塔协会其他成员一样，看重葡萄园甚于



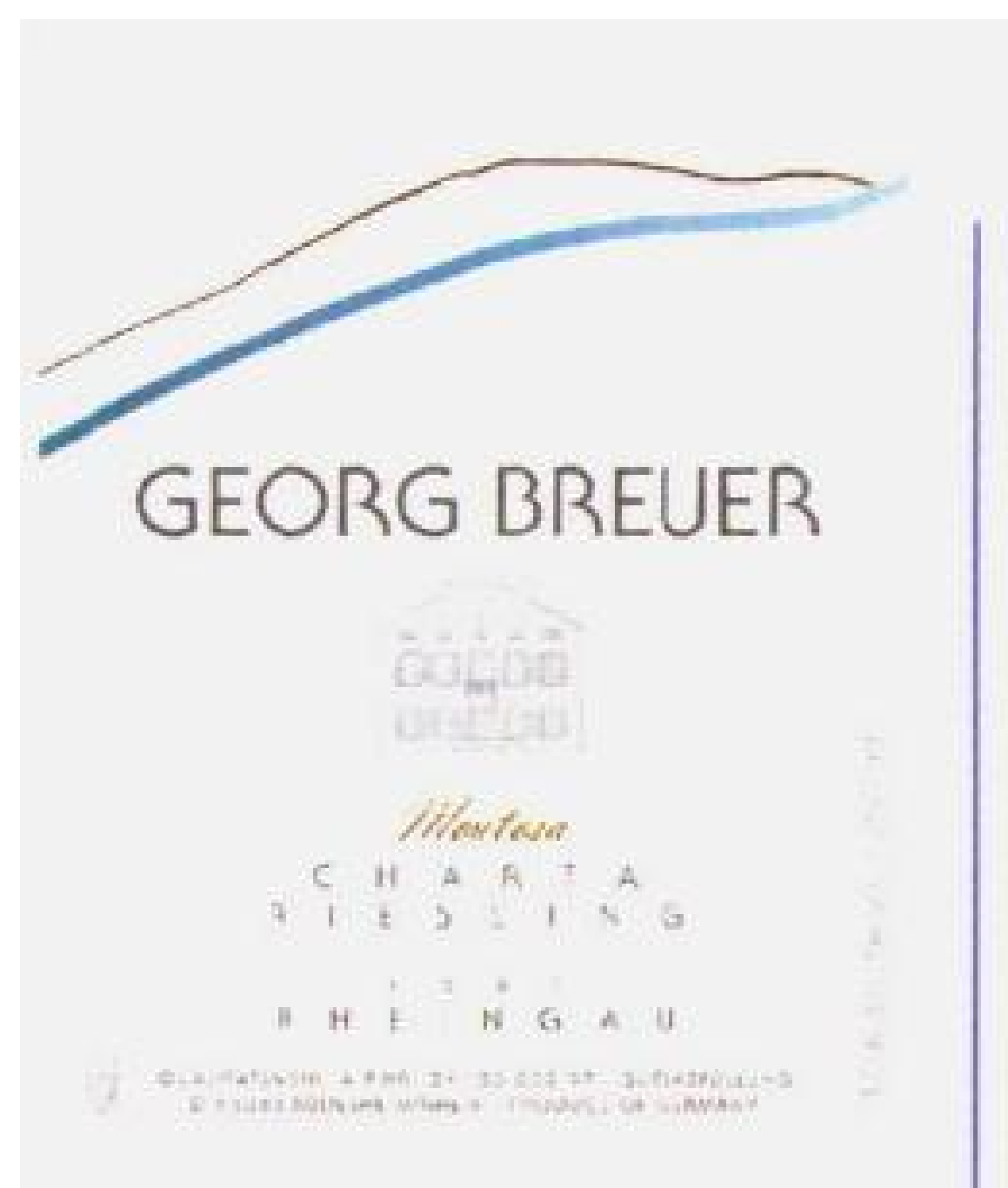
大容积的旧橡木桶可保存葡萄的果香



酿酒厂。他认为低产量——这在德国是罕见的——和精心挑选葡萄是酿制好酒的关键。他不算是有机化论者，他的葡萄园每年用少量的化学喷剂。他说不持有机论是因为实践证明，利用化学能提高产量，但有益于葡萄质量。

酒阁也遵循不干预原则。

贝恩哈特喜欢引述一个进入公司一两年的见习酿酒师的轶事：他热切希望实践一下酿酒的所有处理步骤，但被告知只需观察葡萄酒的状况和搞清洁。德国的顶级庄园称酿酒师为酒阁主任 (cellarmaster)，就是说雷司令酒靠酿酒师酿制而非靠别人的指令。



试酒点评

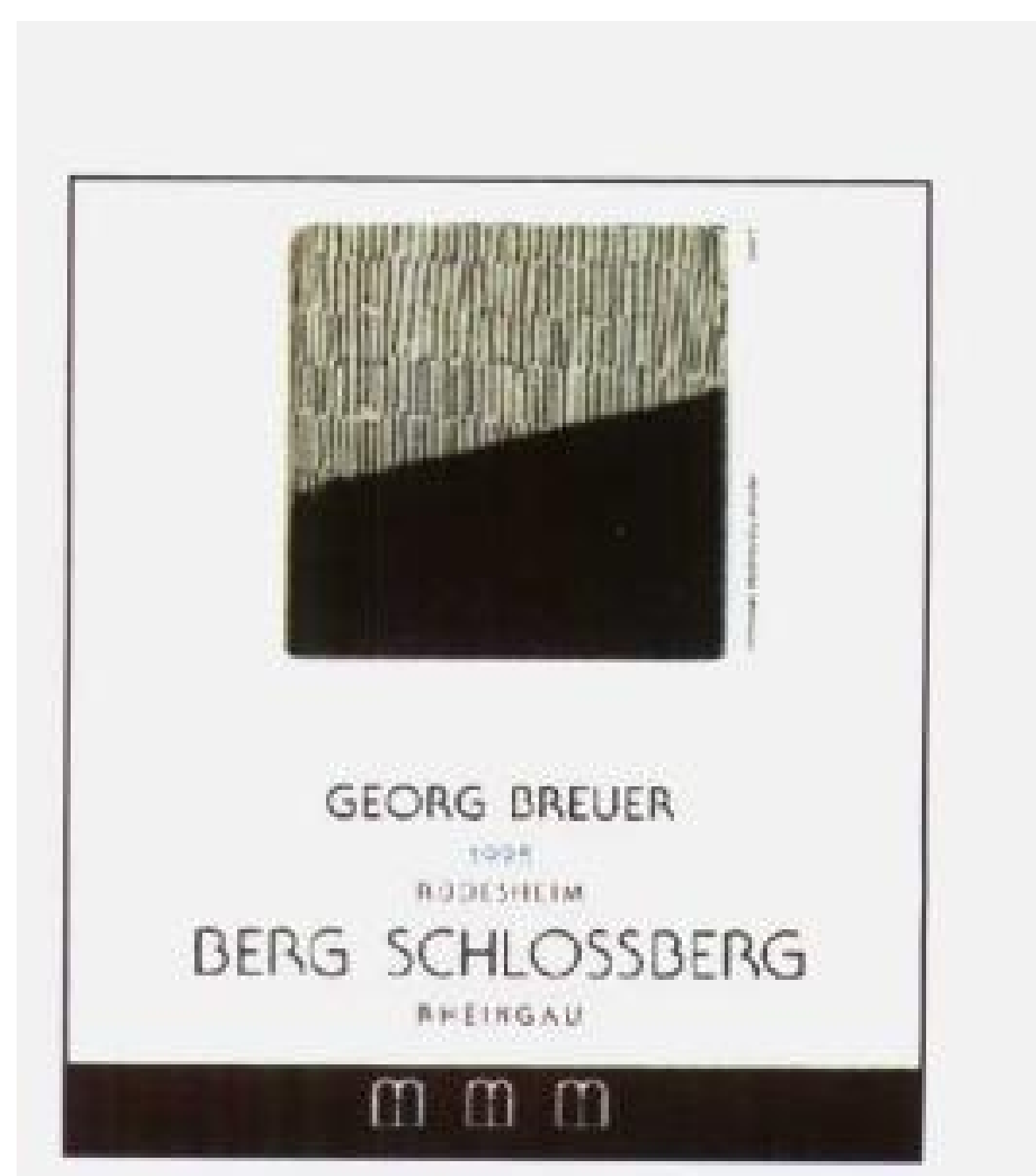
1994 RUDESHEIM BERG SCHLOSSBERG

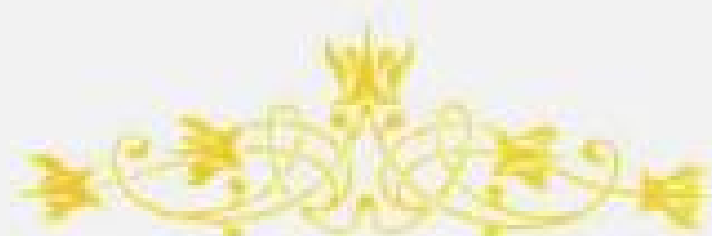
淡柠檬色，略带点绿色的痕迹。浓郁、涩、有矿物特征和爽冽青果(如酸橙、青梅)的气味。无甜味，口腔内足香但酒质轻清。原有的酸味，矿物质的凝缩香味。仍然浅嫩，需要再藏酿几年。

评分：★★★★★

推荐搭配食物：

宜搭配美味但烹饪简单的菜肴。浓郁芳香和大多数美食都合拍。口味纯净的新式烹饪食物和不太辛香的越南菜不错。





凌根菲尔达庄园 (Weingut H & R Lingenfelder)

地址：Hauftstrasse 27, D Grosskarlbach, Pfalz, Germany
电话：(49) 6238754 传真：(49) 62381096
访问：酒窖门前售酒；有时间可以试酒及非正式参观

在 好的但不算绝顶的葡萄园酿造真正上等的葡萄酒，要求酿酒师非常熟悉葡萄园和葡萄藤，因为他必须考虑每一个细节。大卡尔伯赫 (Grosskarlbach) 的兰内尔·凌根菲尔达 (Rainer Lingenfelder) 就是一位有着这样决心的酿酒师。

大卡尔伯赫是巴德·对琴 (Bad Dürkheim) 北部的一个小村庄。这里的地势比较平缓，它背后的哈尔特 (Haart) 山脉，挡住雨水使之到不了产区来，如同它的法国支脉浮士日山 (Vosges) 挡住雨水到南方一样。土质多样化，有钙质土、沙质土和黄土。山坡虽平缓，但仍开出梯田以保持土壤。兰内尔喜欢向访问者介绍他那个位于教区边缘的佛兰塞梅尔·戈尔德堡 (Freinsheimer Goldberg) 葡萄园与他的邻居葡萄园的不同



资料匣

酿酒师：兰内尔·凌根菲尔达

葡萄园面积：37英亩

年产量：13 000箱

葡萄品种：雷司令·雪利里 (Scheurebe)，
黑品诺和晚收布尔宫达
(Spatburgunder)

推荐年份：1997, 1996, 1992, 1990, 1989

当地餐馆：Winzergarten酒店·Luther餐馆



之处。他的葡萄园是梯田式，保持了土壤，也就为葡萄根保持了供水；而相邻的园场的土壤被雨冲下山坡，山顶的葡萄，生长条件很严峻。由此可见凌根菲尔达与众不同的细致入微的作风。

试酒点评

1996 RIESLING

淡金黄色，杯中熠熠生辉。闻之浓郁但十分浅嫩的酸橙、菠萝及百花的香气，带点未完全发育的蜂蜜香。无甜味，典型雷司令酸味而不显得刺激。葡萄熟透所以感足香及异香。酒精13度，在黎士陵酒算高了。但高度数匀和佳，全体和谐。很多无甜味酒比较涩，但这一品种丰浓所以浅嫩也适合需求。不过藏酿几年会更好。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

它的浓郁抵得住许多足香食物，如德国式香肠(wurst)。

兰内尔和他的父亲卡尔(Karl)、叔叔赫尔曼(Hermann)一起管理公司，他已经是从事葡萄种植的第13代传人了。开始兰内尔不想从事家族生意，但他环游世界之后，参观了包括澳大利亚、法国波尔多、新西兰和埃及的一些酿酒公司，回到德国之后就接受了极成功的以蓝尼(Blue Nun)为牌子的葡萄酒的首席酿酒师的职位。

凌根菲尔达庄园的全酒质无甜味酒在德国出口市场中鹤立鸡群，获得声誉。许多酒都是晚收级——成熟程度高的葡萄发酵成高度数十分无甜的葡萄酒，但和彻底成熟气息匀和得很好。

葡萄主要是雷司令、雪利卑(Scheurebe)和晚收布尔宫达(Spatburgunder，即黑品诺)三种。晚收布尔宫达葡萄常用来生产橡木桶藏酿的红葡萄酒，但年景差则酿造玫瑰红葡萄酒。雪利卑是种有趣的

葡萄，酿成的酒浅嫩时带有辛辣异香和西柚味，藏酿几年后酒气渐趋温和。兰内尔·凌根菲尔达的雪利卑酒可能是世界上最好的，他自己也坚信，在一定程度上，他的酒与雷司令酒是不相上下。不过有人认为，雪利卑酒固然不错，但很难和优雅的雷司令酒相提并论。



汉斯·维尔盛庄园 (Weingut Hans Wirsching)

地址：Ludwistrasse 16, 97346 Iphofen, Germany
电话：(49) 932387330 传真：(49) 9323873390
访问：周一至周六8:00am~6:00pm；周日10:00am~12:00pm

富 兰康尼亚 (Franconia) 在美因河 (Main) 的岸边，面对德国大产区的东部边界。富兰肯酒 (Franken) 在故乡巴伐利亚 (Bavaria) 是人们争相购买的对象，虽然价格比国内其他产区的酒都贵。为此很少出口，而即使出口它们也不太得到赏识。传统的偏圆酒瓶使许多消费者想起中等无甜味葡萄牙玫瑰红葡萄酒，所以总是将它们束之高阁。酒瓶形状不太



资料匣

酿酒师：韦尔内尔·普罗布斯特 (Werner Probst)

葡萄园面积：170英亩

年产：37 500箱

葡萄品种：席凡纳·雷司令·穆勒土尔
告·白布尔宫达 (Weisser Burgunder)，雪利卑·葡萄牙
(Portugieser) 和布劳晚收布尔宫
达 (Blauer Spätburgunder)

推荐年份：1996, 1993

当地餐馆：在集贸广场有
Iphofer Kammer



受欢迎，因为许多奉酒员认为它不易塞入酒架，而其无甜味格局也不符大多数酒客的口味。不过，花点功夫去了解一下富兰肯葡萄酒是值得的。

试酒点评

1990 IPHOFER JULIUS- ECHTER-BERG RIESLING SPATLESE TROCHEN

十分淡的柠檬黄，表明是产自较寒凉的地区的浅嫩酒，略带一点绿色。芳香气味突出，开始养成封蜡的成熟特征，但仍带浅嫩雷司令酒的芬芳和花香。无甜味，有一层上佳酸味。足香但中浓重，显示真正雷司令酒的细腻和凝炼。留香纯而长。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

十分足香的葡萄酒，和德国香肠或熟肉或熏鱼搭配理想。

美因河像莫舍尔河一样，在法兰克福和班堡(Bamberg)间绕成一个大W字，削出陡峭的山坡。和莫舍尔地域一样，葡萄种在最陡的山坡上，以取得充足的日照，并免受霜冻之苦。德国葡萄业有一句谚语：“能用犁的地方就不种葡萄”。

汉斯·维尔盛庄园现为家族的第15代所掌管。主要的葡萄园在舒万堡(Schwanberg)南面斜坡上，包括尤柳斯·艾彻特堡(Julius Echterberg)、克隆斯堡(Kronsberg)、卡尔布(Kalb)和布尔韦格(Burweg)葡萄园。它们都在陡峭的斜坡上，北方及东方的树林保护着葡萄。夏天，这里的黑色上叠纪土壤能够积累太阳热量；秋天气候一般比较温和，季节较长。因此葡萄有较长的成熟期，不仅可以育成葡萄的糖分，而且可以育成足够的果香。

海

因立·维尔盛(Heinrich Wirsching)博士继续遵从其父汉斯所奉行的原则。他相信若是使葡萄产量过高，则不仅葡萄酒质量低，葡萄藤也会失去活力。因此他们都尽量不让葡萄藤





富兰康尼亚山坡上的葡萄园出产纯净芳香的葡萄酒

负载过重。低产目前是这里的标准。葡萄修剪也与众不同。在夏天，他们会作次绿色收割，剪掉一定比例的葡萄串，使得葡萄藤的全付精力都集中在余下的葡萄串上。

榨汁产量也受到严格控制，只有最早经轻力压榨出的最纯净的葡萄汁才用于发酵。高度卫生的现代化酒阁保证了葡萄的果香不变坏。纯净果香是富兰肯的生产商的主要目标。

最具有富兰肯特色的富兰康尼亚葡萄是席凡纳葡萄 (Silvaner)，它是维尔盛庄园中种植面积最大的一种，超过1/3。这里也生产少量较甜的酒，但多数的最具富兰肯特色并最能下菜肴的是无甜味酒。





朱理亚医院庄园 (Weingut Juliusspital)

地址：Klinikstrasse 5, 97070 Würzburg, Franconia, Germany

电话：(49) 9303931400 传真：(49) 9313931414

访问：周一至周四8:00am~4:30pm；周五8:00am~12:00 noon；

商店 周一至周五9:00am~6:00pm；周六9:00am~3:00pm

朱理亚医院庄园创立于1576年，不属于某个家族或某个公司，而是属于慈善机构。至今慈善事业未曾间断，而庄园成为富兰肯最著名的、德国最好的庄园之一。

朱理亚医院拥有出色的葡萄园，这一点也不奇怪。它包括分布在富兰康尼亚五个地方的最佳葡萄园。在乌尔兹堡 (Würzburg)，朱理亚医院拥有著名史甸 (Stein) 葡萄园的一部



资料匣

酿酒师：霍尔斯特·科莱斯克 (Horst Kolesch)

葡萄园面积：314英亩

年产：83 000箱

葡萄品种：席凡纳·穆勒士尔告·雷司令·肯纳 (Kerner)·雪利卑 (Scheurebe)，都用于品种酒。

推荐年份：1994, 1993

当地餐馆：在Klinikstrasse和Barbarossa Platz的街

角有Weinstube

餐馆



位于乌尔兹堡的朱理亚机构

分之一，两倍于席凡纳葡萄。席凡纳葡萄在其他地方被看成是一线葡萄，虽好却不出众。德国的席凡纳葡萄一直被视为两种顶级葡萄之一。

不过，真正出类拔萃的还要数雷司令葡萄。处在美因河上游的陡坡上的葡萄园，因位居极北，利用阳光至为重要。这里是手工操作，完全按环境而种植。酿酒按传统方法。一般品种葡萄在不锈钢桶发酵。名贵的葡萄即雷司令葡萄和席凡纳葡萄则用木质酒桶。不用新桶，故无香子兰或烟熏味。大旧桶已有100多年历史了，它们给葡萄酒添加复合和成熟，而没有带来木材气味。所有葡萄酒用传统的墨绿色的富兰肯扁圆瓶装瓶，上面有该慈善组织及其创立年代的印章。

分，所以常以它的名字称呼所有富兰肯产品，有时叫史甸葡萄酒，就像莱茵葡萄酒被称作霍克(Hock)一般。

这些葡萄园土壤十分多样化，利于栽种不同品种的葡萄。雷司令葡萄的种植面积约占五

试酒点评

1994 WURBURGER STEIN RIESLING SPATLESE TROCKEN

十分淡的柠檬黄色。残留的一些二氧化碳显示仔细的装瓶和贮藏。闻起来初段杯中育成的细香是雷司令酒的百花香及典型富兰肯酒尤其是史甸(Stein)酒的矿物和泥土香品格。无甜味，强烈的涩酸味及浓郁而朴实的果味，和闻到的矿物香相呼应。留香很长。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

通常搭配白肉和芦笋，与德国香肠搭配也不错。



梅雅·阿姆·普法尔普拉茨庄园 (Weingut Mayer Am Pfarrplatz)

地址：Pfarrplatz 2, A 1190, Vienna, Austria
电话：(43) 1373361 传真：(43) 1374714
访问：酒家到午夜

梅雅·阿姆·普法尔普拉茨是本书介绍的庄园中最别具一格的，在自己的酒家(Heurigen)出售酿造的葡萄酒在本书中唯此一家。维也纳因其华尔兹、咖啡馆和朱古力蛋糕闻名，而其实几百年来，它还一直都是一个重要的产酒城市。公元3世纪，罗马皇帝普罗布斯(Probus)在这一地区推行葡萄种植，这传统就一直被保留至今。

来到这座城市的酒客需要知道的另一个传统，就是酒家。黑里格(Heurige)一词有两个含义：一个指发酵后仍在冒着气泡的新酒；另一个指维也纳最多的、热情而风格非常传统的酒家(饮酒铺)。酿酒师们在酒家出售自己酿制的酒，通常也出售下酒食品。在维也纳最著名的酒家是梅雅楼(Mayer house)。梅雅家族自1683年起，就在维也



资料匣

酿酒师：马里尔·加莱(Mario Galler)
葡萄园面积：61英亩
年产：20 000箱
葡萄品种：雷司令，格朕纳威特林那，谐同耐
推荐年份：1996, 1995
当地餐馆：公司有自己的餐馆



试酒点评

1996 GRÜNER
VELTLINER

淡柠檬黄色，粘度很大。闻之
气味诱人，优雅而精致，有百
花香及一些白胡椒香。无甜
味，有爽口而实净酸味，中等
浓重，酒精度数适中。口感和
谐而匀和。

评分：★★★

推荐搭配食物：

本地香肠和熟肉(charcuterie)。

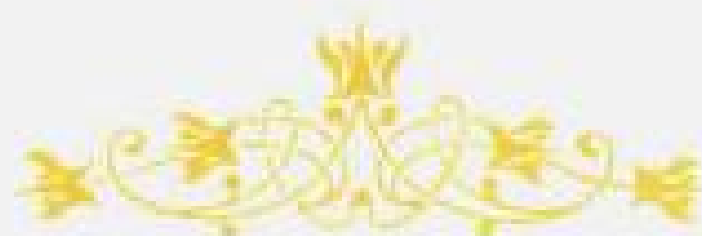
纳种植葡萄。为保护环境，他们的
葡萄园和酿酒厂按有机路线运作。
不使用化学药剂物质使他们对酒阁
的卫生条件要求极严，酒阁的工作
及装瓶都要格外仔细和小心。

梅雅楼位于海利根城(Heili-
genstadt)教区广场，两个三角墙给
人的感觉并不吸引人，但在19世
纪这座房子曾是作曲家贝多芬居住
过的地方。据说贝多芬就是住在这
里写出他最伟大的作品第九交响
曲。于是梅雅一家力求保持这座房
子的原有特色。

酿造的酒保持葡萄原有风味，
以适应酒家特色。葡萄长在白垩土
壤，气候略为凉爽，故能保持自有
的风味。葡萄的采摘和去茎都是手

工操作以避免涩味；采用最新式的挤压机对葡萄轻力压榨，
然后在低温下发酵。适当的时候，会用木桶，白葡萄酒用旧
的，红葡萄酒用少量新桶。格联纳威特林那酒(Grüner
Veltliner)被设计为浅嫩时饮用，故很少用木桶，发酵后就装
瓶。





普拉格庄园 (Weingut Prager)

地址：A-3610 Weissenkirchen, Wachau NR 48, Austria

电话：(43) 027152248 传真：(43) 027152532

访问：周一至周六7:00am~6:00pm



多瑙河流过华茨豪时，削出狭长而陡峭的河谷，使人想起葡萄牙北部的波特 (Port) 地区。多瑙河带来了班诺尼亚 (Pannonian) 平原的温暖空气，而来自河谷侧面的寒凉空气，共同造成了这里较长的成熟期。到11月葡萄通常仍挂在枝头。

普拉格庄园座落在华茨豪产区中部，靠近风景如画的威森教堂 (Weissekirchen)。葡萄种植面仅30英亩，约1/4栽植奥地利特有的葡萄品种格联纳威特林那葡萄，其余种雷司令葡萄和谐同耐葡萄 (这里称谐同耐为费恩布尔宫达 (Feinburgunder))。

庄园的主人佛兰士 (Franz) · 普拉格，是华茨豪高级葡萄种植协会的创会会员及首届主席。这个由庄主和酿酒师们组成的协会，尽管名字花哨了些，但其宗旨却值得称道。它是世界上最严格

资料匣

酿酒师：东尼·博登斯坦

葡萄园面积：30英亩

年产：6 000箱

葡萄品种：格联纳威特林·雷司令·谐同耐 (费恩有布尔宫达)，均用于品种酒

推荐年份：1995, 1993, 1990

当地餐馆：在Maustern的Landhaus和Bacher餐馆



的葡萄酒划分系统。顶级是翡翠(Smaragd)。这种酒用生长在最陡峭岩石山坡上的葡萄酿成，通常只在好年景中才生产。与较低级酒相比，它需要葡萄成熟度更高些，尽管通常酿制成无甜味的。

普拉格庄园目前正由佛兰士·普拉格的女儿伊尔塞(Ilse)和女婿托尼·博登斯坦(Toni Bodenstein)经营。管理这样的小庄园不必全职，但没有谁像托尼

那样兴趣多样。托尼是位历史学家，同时还是两家银行的董事。但他热衷的却是酿酒。他酿出的雷司令酒优雅、精致，有上等的果香，没有德国同类酒的那种油质气味。托尼对格联纳威特林那的观念这几年有所改变，以前他曾认为格联纳威特林那酒低级。他说这原因在于采取了快速轻力的压榨葡萄的方式。如果压榨时太慢太重，酿出的酒就会粗糙。普拉格的格联纳威特林那酒有典型的果香，带有显著的热带水果特征，如浅嫩而味淡的格乌兹特勒民那(Gewürztraminer)葡萄，随藏酿而有辛香土香。

翡翠级的格联纳威特林酒的葡萄汁是在容积为2410升的大型木桶中发酵的，另有少许的酒在不锈钢桶发酵。

试酒点评

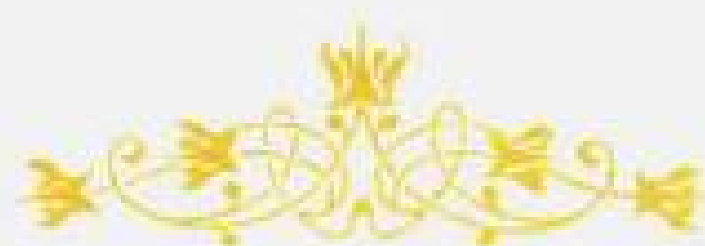
GRNER VELTLINER SMARAGD 1990 RIED ACHLEITEN

淡稻草黄色。目前的气味已十分成熟：辛香和一点土香，也有一些热带水果的甘香。无甜味，酸味显著。它的成熟缓和了刺激，故没有奥地利酒浅嫩时的刺激的感觉。

评分：★★★★

推荐搭配食物：

这种酒香隐约的酒与简单烹制的白鱼或扇贝搭配会不错。



赖斯特·方布尔·宫布赫庄园 (Weingut Reichsrat Von Buhl GmbH)

地址：Weinstrasse 16, D-67146 Deidesheim, Pfalz, Germany

电话：(49) 6326965010 传真：(49) 6326965024

访问：旧酒阁·花园及免费试酒室 周一至周五8:00am~6:00pm；周

六、周日上午10:00am~5:00pm。团体可以预约宴会厅。

普 法尔(英文名柏勒丁拉特(Palatinate))，
是德国两个最大的地区之一。它实际上是
莱茵河西部阿尔萨斯葡萄园的延续，从法国
边界向北伸展。在它起伏不大的平原上，覆盖着
片的葡萄园。林木茂密的哈尔特山脉(Haart)
所形成的天然屏障，给这里带来了宜人的气候。
哈尔特山脉进入德国国境内便称为浮士日
(Vosges)山脉。

普法尔最好的地方是哈尔特(Mittelhaart)
的中部地区，这一地区包括福尔斯特
(Forst)、戴德士威(Deidesheim)和鹿帕尔兹
堡(Ruppertsberg)三个镇。这里种的葡萄
9/10是雷司令葡萄，这是反映园场自身酿
酒质量的尺度，于是雷司令葡萄便是当时



资料匣

酿酒师：富兰克·约翰

葡萄园面积：125英亩

年产：39 000箱

葡萄品种：雷司令占88%，Grau-burgunder和
Spat-burgunder(即黑品诺和灰品诺)占10%，格
乌兹特勒民那和雪利卑(Scheurbe)各占1%。

推荐年份：1996, 1993, 1989

当地餐馆：在Deidesheim的Weinstrae 12和
Trorkplatz分别有Hatterer餐馆Deidesheim
Hof餐馆。



赖斯特·方布尔·宫布赫庄园的试酒室

得令的葡萄酒了。赖斯特·方布尔就在这块风水宝地中占有重要的一席。

赖斯特·方布尔·宫布赫庄园建于1849年，很快，它就在出口市场上声名远扬。它曾经获得过巴黎、布鲁塞尔和芝加哥展览会的大奖。在德国的顶级酒标价超过波尔多和勃艮第顶级酒的年代里，它生产的酒直至1896年都处于德国顶级酒行列。从而，方布尔雷司令 (von Buhl Riesling) 酒被选为苏伊士运河开张大典上的贺酒也就不足为奇了。不幸的是其后不久，当时公司首脑，对公司作出重要贡献的阿尔曼德 (Armand)·布赫在埃及的卢克瑟 (Luxor) 逝世。

1989年，公司租赁



1996er Forster Kirchenstück Riesling Spätlese Trocken



给一家日本酿酒公司，取得保持历史质量所需的投资。葡萄园和酿酒厂都投入了大量的资金，方布尔在世界葡萄酒巡回展中再度显露头角。

酿酒用的葡萄全部来自公司的三个市镇的葡萄园，总面积为约125英亩，其中1/4英亩的规模小但很精致的福尔斯塔·却肯斯图克(Forster Kirkenstuck)葡萄园，在风景如画的福尔斯特村的教堂的正后方。那里的火山土壤非常适合雷司令葡萄生长。该葡萄园被列为普法尔最好的葡萄园之一。葡萄园保持低产；现代化酒阁中的酿酒过程在还原性环境下进行，这些都是为了保持葡萄的香味。用最先进的充气式挤压机对葡萄进行轻力的压榨后，让葡萄汁先自然沉降，然后在不锈钢大缸中进行发酵，这里是不用橡木桶的。发酵完了，让酒和酒渣共同藏酿一段时间，使香味与组成更完美地相结合，同时也增进酒质。

试酒点评

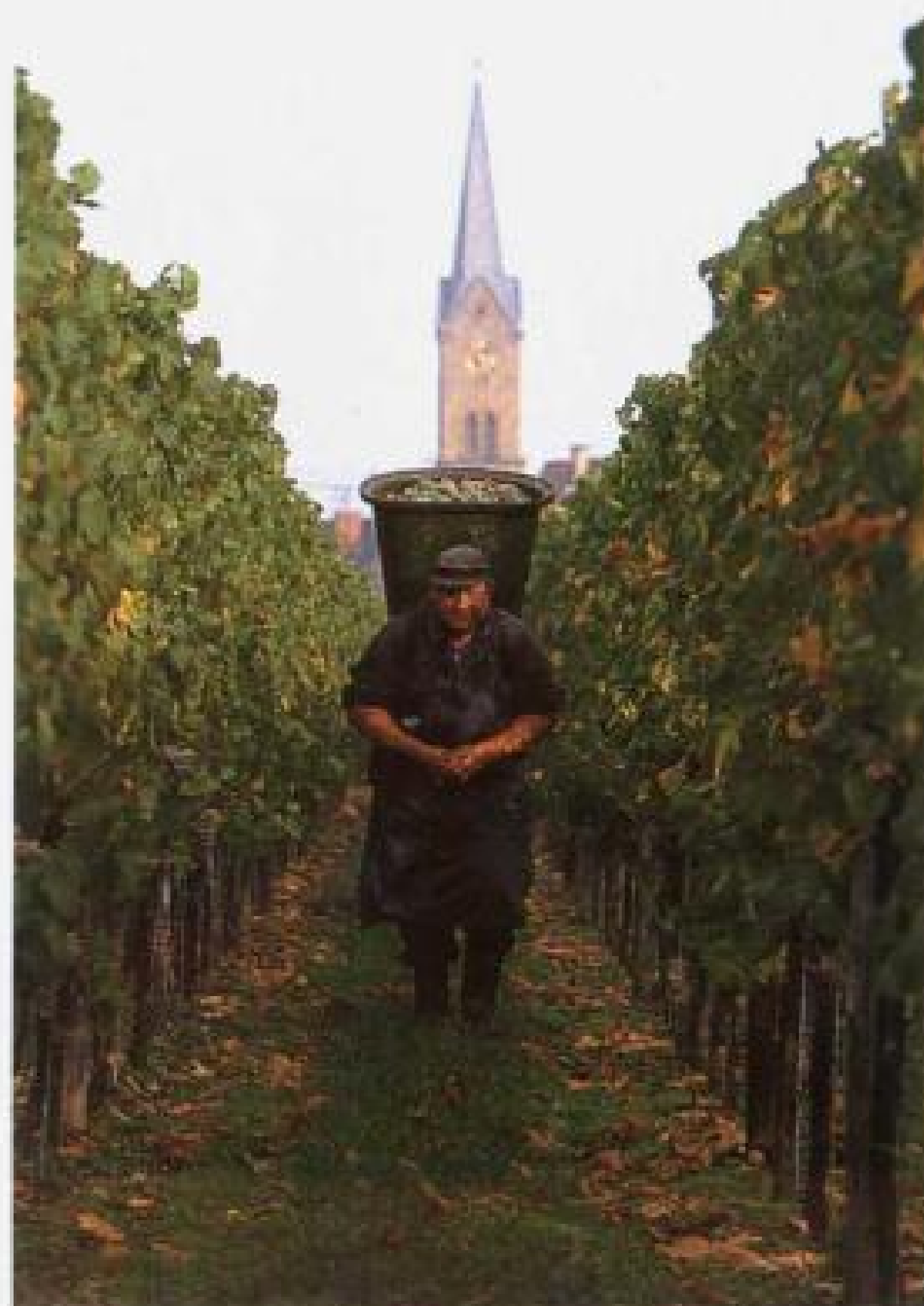
1996 FORSTUER KIRCHENSTCK RIESLING SPATLESE

淡柠檬黄色。有杏和十分成熟的白桃的香气，浅嫩而有水果香味。中甜而有原味雷司令酒的酸味。有浓郁香味及酒质，留香持续长。葡萄采摘晚，但没有腐烂。葡萄必须熟透，这样晚收葡萄才可以凝缩芳香达到极品。现在虽然味美，但仍需至少10年藏酿，才能显出它的出众之处。

评分：★★★★★

推荐搭配食物：

熏鱼，或亚洲食物——它的甜酸特色恰与葡萄酒的甜酸风味相协调。



福尔斯塔·却肯斯图克葡萄园的收获即景



伟铁符累德葡萄酒庄(Weltevrede Wine Estate)

地址：PO Box 6, Bonnievale 6730, South Africa
电话：(27) 23462141 传真：(27) 23462460
访问：周一至周五8:30am~5:00pm；周六9:00am~3:30pm

伟铁符累德葡萄酒庄在风景如画的罗伯逊(Robertson)地区、在斯特伦伯什(Stellenbosch)和弗兰斯乔克(Franschoek)的内陆方向上。由斯特林伦伯什或开普敦沿着海岸穿过花园般美丽的地域，上到高山，便来到罗伯逊和伍斯特(Worcester)。山顶上景色大不相同，你才突然觉得真正置身于非洲而不是温暖的肯特。这里的土壤更干，植物也更黄。受海洋凉风影响很小，气候更为炎热和干燥。

这个庄园最初是由克拉斯·容克(Klaas Jonker)建立的。当时，他买下了利伟耶申德伦(Riviersonderend)山脚下的720英亩灌木荒地，成为在该地区种植葡萄的第一人。1933年，第二代雅匹·容克(Japie Jonker)接掌。1969



资料匣

酿酒师：西蒙·史密斯(Simon Smith)

葡萄园面积：370英亩

年产：158 500箱

葡萄品种：可伦伯(Colombard)，白萧伟昂，谐同耐，格乌兹特勒民那

推荐年份：1998, 1994, 1992, 1991

当地餐馆：种植园在午餐供应，有客房(两人间)

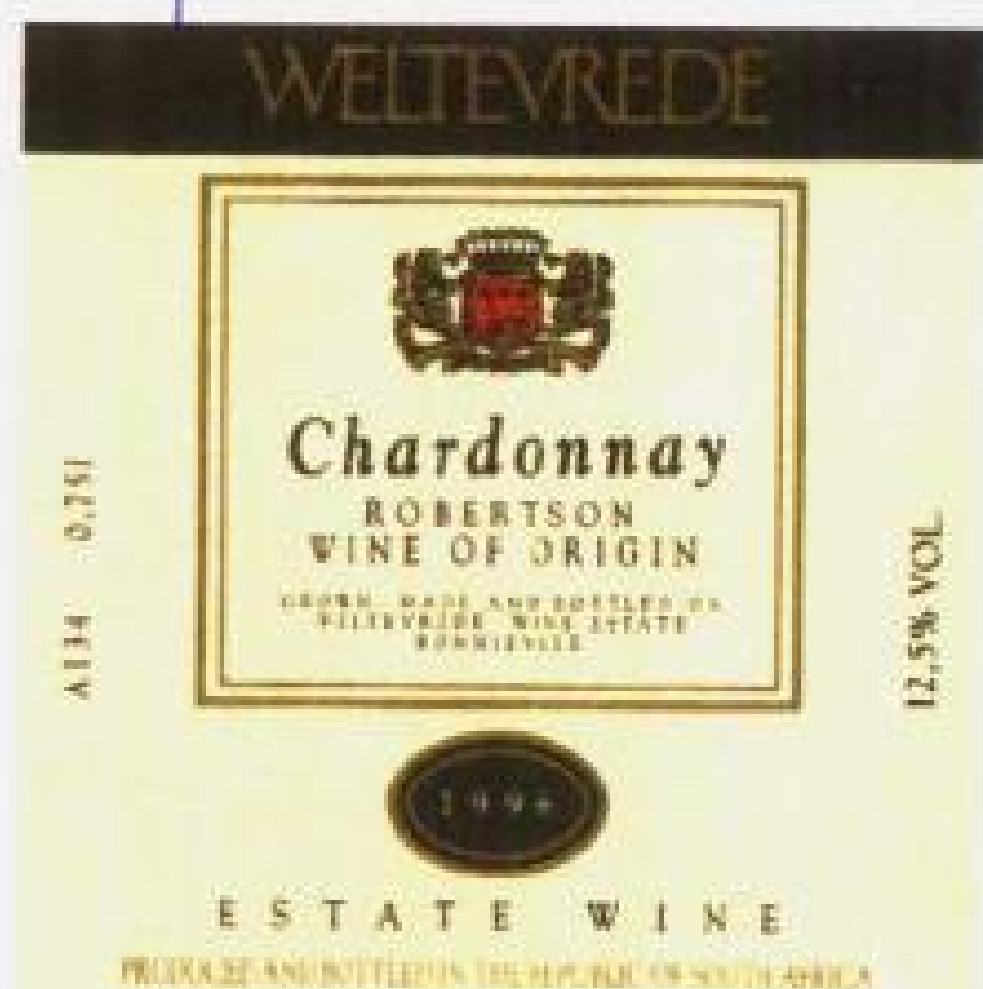


年，曾是空军飞行员的劳伦斯(Lourens)接替了雅匹的位置。

这些年来，伟铁符累德葡萄酒庄创造了很多项“第一”：本地区第一个给自己的葡萄酒装瓶；第一个拥有为当局承认合格的缪士喀德勒红葡萄酒；第一个在藏酿白葡萄酒中采用了新的法国橡木桶——这些实际上这已成为一些品种酒的生产标准了。伟铁符累德葡萄酒庄的葡萄酒种类齐全，从强化甜缪士喀德勒(麝香)

酒到出众的谐同耐酒都有，其中包括最先使用橡木桶的白葡萄酒私家树(Prive du Bois)，现在它用谐同耐葡萄和萧伟昂葡萄酿制。1996年，和香槟制法相同的经典卡普(Cap Classque)气泡酒上市。

格乌兹特勒民那葡萄是伟铁符累德葡萄酒庄的又一项“第一”。1980年它种植时，是罗伯逊地区的唯一代表。葡萄都是在清晨，当天气还处在夜间的阴凉中时采摘的，目的是避免发酵时温度偏高。葡萄榨汁后，葡萄汁会与葡萄衣共处8小时，以获取其中的香果味。发酵结束后就立即对葡萄汁进行离心处理，分离其中的酵母，不让它在低温下长期发酵。这些措施的结果是，不必使用任何减弱酒香的化学物质如SO₂之类而得到微甜白葡萄酒。



试酒点评

GEWÜRZTRAMINER

1997

颜色出奇地淡。在杯壁上粗直地淌下。气味轻清，有浅嫩新鲜的菠萝香，还有少许淡辛辣的异香。比辛香还淡的香。微甜，中等酸度，匀和好；酒精度数较低，酒质轻。皆匀和好。是即饮的好酒。

评分：★

推荐搭配食物：

这种酒适于单独饮用或热天时作为解渴饮料，搭配味道清淡的夏日食物如色拉和冷肉都不错。

术 语

ALCOHOL：酒精。指含酒精饮料的可食用酒精，即乙醇 (ethanol)。

ALCOHOL, ACTUAL：实际乙醇量。指葡萄酒中现存的乙醇含量，以其占葡萄酒总容积的百分比量度。标签上标注该数值。

ALCOHOL, POTENTIAL：潜在乙醇量。酒中余糖完全发酵而产生成的乙醇量。其数值有时注于实际乙醇含量值之后。

ANAEROBIC：厌氧。能在无氧条件下进行活动。引起发酵的酵母即是厌氧生物。

BARRIQUE：酒桶。容积约为273升。这是波尔多的传统尺寸，现为世界许多地方广泛应用。葡萄酒在酒桶里发酵会染上特殊橡木香。新橡木比旧橡木更具橡木香。

BOTRYTIS CINEREA：蚕真菌。侵害葡萄浆果的真菌。它们通常生成人们不想要的灰色萎烂。但在特定情况下会发生人们所期望的珍萎。

BOTTE：意大利的传统大酒桶，有多种规格，容积最大时可达约1910升。它几乎不会给葡萄酒添加香味道。

BUSH TRAINING：灌木引枝。给葡萄藤引枝以长成独立植株。是温暖干燥地区的经济做法，可得到高度凝缩的香味。

CASK：大酒桶。通常为橡木制，用于葡萄酒发酵与藏酿。它有很多容积规格，常见的是273升和600升。一般为木制，水平放置，而大型的竖放酒桶称为缸 (vat)。

CLONAL SELECTION：选种。从大量的植株中选出具备所需要的特殊品种 (如早熟、低产或高产、抗病能力等)。这是葡萄种植以来人们一贯进行的随机选择的科学化方法。葡萄藤用插枝繁殖，每个无性繁殖支系将继承亲系的特性。

CORKINESS：木塞霉变。由于软木塞的问题而造成葡萄酒污染的现象。虽较为常见，但发生在哪一瓶则无法预料。产生时会有霉变和秽味及油腻感。这样的酒应退还供应商。注意一瓶酒出现了木塞霉变并不意味着其余的酒都有此问题。

CROSSING：杂交。两种不同的葡萄品种通过有性繁殖而产生另一新的品种。

DENSITY OF PLANTING :

栽种密度。指单位面积土地上葡萄的株数。在欧洲,通常以株/公顷表示,其值为3 000~10 000(或更多)株/公顷。葡萄栽种密度越低,设备花费也就越少;通常认为栽种密度较高者,酒质量也较高。

FERMENTATION : 发酵。指糖类在酵母体内酵素的作用下转变为酒精的过程。

FINING : 精制。通过向酒中加入净化剂(絮凝剂),如膨润土或蛋清,而除去酒中悬浮物质的过程。

FIXED ACIDITY : 混合酸。仅能从味觉判别的酸类,其中包括酒石酸、苹果酸及乳酸。这是葡萄酒组成的重要部分。

HYBRID : 杂交体。两个不同的葡萄品种通过传授花粉而产生的葡萄品种。

LEES : 酒渣。发酵结束后,死亡的酵母细胞在发酵容器底部所形成的沉积物。白葡萄酒藏酿中常需搅拌酒渣,增添酵母气味和味觉的组成。

MALOLACTIC FERMENTATION : 苹果乳酸发酵。指由自然细菌引起的将苦涩的苹果酸变为醇和乳酸的过程。

MUST : 葡萄汁。指未发酵

完结的葡萄果汁。

NOBLE ROT : 珍萎。蚕真菌造成的有益的萎腐,使成熟葡萄浆果的糖分浓缩。珍萎葡萄是酿制大多数上佳甜酒的关键因素。

PHYLLOXERA VASTA-

TRIX : 葡萄根瘤蚜。最主要的葡萄害虫。19世纪曾给欧洲葡萄园带来灾难。后来发现欧洲种葡萄嫁接到美洲种的根上可以抵御其侵害。

RACKING : 转桶。将一个大桶或缸上层较清澈的酒转倒入另一个酒桶中,只留下沉淀。

RESIDUAL SUGAR : 余糖。装瓶后葡萄酒内仍未发酵的糖。这使酒甜度增加。

SULFUR DIOXIDE (SO₂) : 二氧化硫。有强烈刺激性气味的还原性气体。酿酒中用作抗氧化剂及防腐剂。几乎所有葡萄酒都用到它。在美国市场出售的葡萄酒,若含有亚硫酸盐必须注明。

TARTARIC ACID : 酒石酸。是大多数葡萄酒的酸味来源。

VINIFICATION : 酿酒。

VITICULTURE : 葡萄种植。

VOLATILE ACIDITY : 葡萄酒中的醋酸。所有葡萄酒中都含少量醋酸。若过多便有问题。

作者鸣谢

虽然本书封面上只印了作者一人的名字，但其实许多人参与了工作。如果没有各个葡萄酒商的大力协助，则本书的出版也是不可能的。笔者谨向他们致以衷心的感谢！同时感谢他们在英国的办事处，为本书提供所有的样酒、图片及所需的资料。

克莱尔 (Clare) 先生在与各厂商联系、组织摄影及传递样酒等过程中，始终注入他最大的热情。特此感谢他辛勤的付出和无比的耐心。

试酒本毫不寂寞，但限时限刻就是另一回事了。在此感谢迈克尔 (Michael) 和加莱斯 (Gareth) 协助试酒，尽管有时让他们勉为其难。

至于笔者的三个女儿：凯瑟琳 (Catherine)、罗莎琳德 (Rosalind) 和伊莎贝尔 (Isobel)，她们在周末也常受到打扰，经常因我造成游玩误点，为父也常不能相伴左右，在此，为父只能表示深深的歉意，并谢谢她们的支持。

图片来源

10页等：档案；

11页：Roger Viollet；

12、17页：Klein Constantia

14页上图：Agricola Flli. Tedeschi S.R.L.；14页下图、21、28、30、91、243页Janet Price；15、16页：罗斯芒特庄园有限公司 (Rosemount Estates Limited)；

18、20、22、24页上图、25页上图、63页上图、64页下图、172、173页：Godfrey Spence；

24页下图：因尼士基林葡萄酒公司 (Inniskillin Wines Inc.)；

33页：诺比罗楼 (House of Nobilo)；

35、37页：Berry Bros和鲁德酿酒公司 (Rudd Ltd.)

中文版出版说明

随着生活水平的提高，人们愈来愈注重生活的质量，愈来愈讲究生活的精致和高品位。为了适应人们日益增长的物质文化需求，我社与香港万里机构合作引进了英国Quintet出版有限公司的一套《鉴赏与品味系列》丛书，包括：《香水鉴赏手册》、《咖啡鉴赏手册》、《墨水笔鉴赏手册》、《干邑鉴赏手册》、《白葡萄酒鉴赏手册》、《红葡萄酒鉴赏手册》等。

《白葡萄酒鉴赏手册》是供葡萄酒爱好人士阅读和欣赏的鉴赏工具书，希望它对您能有所助益。

原著中的英亩 (acre) 系非法定计量单位 (1英亩约等于0.405公顷)，为便于对照比较，仍予保留，未作换算。

上海科学技术出版社

1999年12月